الٰہی غنچۂ امید بکشا

لکڑی بک

سستی کتابیں منگانے کا پتہ

ملک غلام محمد اینڈ سنز تاجران کتب

کشمیری بازار لاہور

فہرست کتب مفت

جملہ حقوق محفوظ

غلام محمد کاتب

Price -/12/- Copies 1000. Edition-1.

حسب ضابطہ رجسٹری شدہ ہے

ککس فرینڈ

یعنے

ککری بک

جس میں انگلینڈ۔ فرانس جرمن اور دیگر بلاد یورپ کے
طریق پر ہر قسم کے کھانے پکانے کا مشرح بیان

از تالیفات منشی غلام نبی ملازم سفری ڈاک خانہ لاہور

حسب فرمائش ملک غلام محمد تاجر کتب کشمیری بازار لاہور
و مالک مطبع محمدی پریس نے

حجازی پریس لاہور میں باہتمام حافظ محمد اسمعیل پرنٹر چھپوا کر شائع کیا

بار دوم

دیباچہ

بعد حمد خدا و نعت رسول آنکہ ۔ یہ کتاب جس کا نام ککس فرینڈ ہے۔ ایک انگریزی کتاب فیکٹس اینڈ ہنٹس کے حصہ ککری کا ترجمہ ہے۔ جو اپنے دیسی بھائیوں کی خاطر پبلک میں پیش کیا جاتا ہے۔ چونکہ اس کتاب میں ککری کے اعلےٰ درجے کے نسخے درج ہیں۔ جو انگلینڈ۔ فرانس اور جرمن میں رائج ہیں۔ اور جن کو وہاں کے امیر بڑی قدر کی نگاہ سے دیکھتے ہیں۔ اور بڑی رغبت سے کھاتے ہیں۔ اور دیگر ترکیبوں کی نسبت اس کی تراکیب کو بڑا مستند اور بہتر خیال کرتے ہیں میں امید کرتا ہوں۔ کہ میرے وطنی بھائی جن کو انگریزی کھانا پکانے کا شوق ہے۔ اس کتاب کے مطالعہ سے بہت فائدہ اٹھا دیں گے۔ اور اس کی مدد سے اپنا شوق پورا کر کے بندہ کو دعائے خیر سے یاد کریں گے۔ کتاب کے شروع میں چند مفید ہدایتیں اور اخیر میں ہر قسم کے ضروری وزن اور پیمانے اور کھانا پکانے کے متعلق مختلف برتنوں اور اوزاروں کے نام معہ تشریح لکھ دئے ہیں۔ نیز کھانے کے کمرہ کا ضروری سامان اور کھانا کھانے کے اوقات کا خاکہ بھی درج کر دیا ہے۔ جس نے اس کتاب کو اور بھی بہتر بنا دیا ہے۔ اور یہ کتاب ملک غلام محمد صاحب تاجر کتب کشمیری بازار لاہور کو رجسٹری کر دی ہے۔ اب میرا اس کتاب سے کوئی تعلق نہیں۔ فقط

غلام نبی ملازم سفری ڈاک خانہ لاہور

خانساماؤں کیلئے چند ہدایتیں

(۱) چینی کے برتنوں کو ہر موسم میں نیم گرم پانی سے دھو کر صافی سے پونچھ ڈالا کریں۔

(۲) جو چیز از قسم سبزی ترکاری یا گوشت ہو اس کو جالی دار الماری میں رکھیں تاکہ ہوا لگتی رہے۔

(۳) جاڑے کے موسم میں چکنی اور شوربا دار اشیاء کو جو پکی ہوئی ہوں ہاٹ کیس میں رکھیں تاکہ گرم رہیں۔ ہاٹ کیس ایک لوہے کی الماری ہوتی ہے جس کے اندر لوہے کی سلاخوں کی جالی دار پٹر چھتیاں لگی ہوئی ہیں نچلی شلف پر سلگتے ہوئے کوئلے اوپر والی شلف پر شوربا کے برتن رکھتے ہیں۔ جالی دار الماری کو چیونٹیوں سے بچانے کے لئے الماری کے چاروں پاؤں کے نیچے پانی بھری رکابیاں رکھ دینی چاہئیں۔

(۴) چھریوں کو تیل لگا کر پلیٹ پوڈر سے صاف کریں پانی لگانے سے زنگار لگنے کا اندیشہ (۵) جن چمچوں کو انڈوں کا داغ لگ جائے ان میں پانی ڈال کر تھوڑا سا نوشادر ڈال دیں تو سب صاف ہو جائیں گے (۶) جن برتنوں کے اندر چاء کا داغ لگ جائے ان میں گرم پانی ڈال کر تھوڑا سا سوڈا ڈال دیں۔ اور ابالیں تمام داغ چھوٹ جاویں گے۔

(۷) چینی مربا اچار کی بوتل سوڈا واٹر کی بوتلیں۔ برف کے بکس شراب وغیرہ اشیاء باورچی خانہ میں جہاں آگ جلا کرتی ہے نہ رکھیں ورنہ خراب ہو جاویں گے۔

(۸) ڈبل روٹیاں جو کھٹی ہو جاویں یا سوکھ کر بالکل خشک ہو جاویں ان کو پھینک نہ دیں بلکہ حفاظت سے رکھیں۔ کیونکہ وہ بہت سے کھانوں میں ڈالی جاتی ہیں جیسا آگے معلوم ہوگا (۹) ڈائری کا بنا ہوا مکھن جس میں نمک ملا ہوا ہوتا ہے۔ صندوق میں بند رکھیں۔ یا گیلے کپڑے میں لپیٹ کر رکھیں تاکہ خراب نہ ہو (۱۰) ادرک کو زمین کے اندر ریتی میں دبا کر رکھیں تاکہ بہت دنوں تک درست رہے (۱۱) اگر ہاتھ یا بدن کا کوئی حصہ آگ سے سڑ جاوے تو وہاں انچوڈی ساس لگا دیں آرام آ جاوے گا۔ (۱۲) جو چکنائی سفید ہا کے

کی جاوے اسے گریوی کہتے ہیں اور جو کبابوں سے ٹپکے وہ ڈریپنگ کہلاتا ہے

مختلف اقسام کے ساس

بیچامیل - مسٹر لوڈی اس کی ترکیب یوں تحریر فرماتے ہیں۔ کہ مکھن نصف پونڈ گوشت کی بوٹیاں سو پونڈ کھنب کے ٹکڑے۔ چند عدد سفید پیاز ایک مٹھی بھر پارسلی اور سبز پیاز سب کو سٹو پان میں ڈال کر آگ پر رکھیں اور اس قدر پکا دیں کہ گوشت بھیج جاوے پھر میدہ ۳ چمچہ بھر ایک برتن میں ڈال کر اس میں اس قدر گرم کردہ پتلی بالائی ڈالیں کہ وہ خمیر ہو جاوے پھر اس کو بھی گوشت میں ڈال دیں اور اس ساس کو پتلا ہی رہنے دیں تاکہ گاڑھا ہونے تک اس کے اجزا سب پک جاویں۔

بادامی ساس - ایک ساس پان میں دو اونس مکھن گلاؤ پھر اس میں ایک اونس میدہ ڈال کر خوب ہلاؤ تاکہ اس کا رنگ بادامی ہو جاوے۔ پھر گرم پانی اس قدر ڈالو کہ کڑہی کے مانند ہو جاوے تب نمک بقدر ذائقہ ڈالو

بھونے ہوئے چوزہ کیلیے انڈوں کا ساس - کسی قدر مکھن ساس پان میں ڈال کر آگ پر گلاویں اور تین عدد انڈوں کو خوب پھینٹ کر اس میں ڈال دو۔ اور عمدہ گریوی بقدر ضرورت اس میں ملا کر تیار کر لو۔

اسپگنوس - یہ ایک قسم کا مشہور ساس ہے جس کے بنانیکی ترکیب یہ ہے کسی قدر نرم گوشت کی بوٹیاں لے کر ان کو سٹو پان میں ڈالیں اور اس میں اسقدر سٹاک یا براتھ ڈالیں کہ گوشت سب ڈھک جاوے اور اس میں کسی قدر سبز پیاز پارسلی اور چند عدد کھنب ڈالدیں اس کو نرم آگ پر پکا دیں۔ اور خیال رکھیں کہ یہ جل نہ جاوے۔ جب براتھ پک کر گاڑھی ہو جاوے اور قریباً نصف رہ جاوے تب گوشت میں چھری گھسیڑ کر ادھر ادھر کریں۔ تاکہ گریوی سب باہر آجاوے تب اس کو خوب اچھی طرح بھونو کہ رنگ بادامی ہو جاوے۔ پھر اس میں سٹاک

برانڈی ڈال آدھ گھنٹہ تک پکادیں اور اوپر سے چربی اتاریں۔ اور بقدر ذائقہ نمک مرچ ملادیں اور اس بات کا خیال رکھیں کہ بہت دیر تک ساس آگ پر نہ رہے ورنہ اس کا ذائقہ خراب ہوگا

فینل ساس:۔ پارسلی اور سویا ہموزن لے کر آگ پر گلادیں اور جب خوب گل جاویں تب چاقو سے چوب کر عرق الگ نکال لیں اور گلایا ہوا مکھن

جنگلی مولی کا ساس۔ بالائی کا ایک بڑا چمچہ اور اس کے ہموزن پسی ہوئی رائی۔ ایک چمچہ سرکہ۔ جنگلی مولی کدوکش کی ہوئی ایک عدد۔ نمک بقدر ذائقہ سب کو ایک ساس پان میں ڈال کر پکادیں

اٹلی والوں کا ساس۔ کھنب جس کو چاقو سے گودلیا گیا ہو۔ دو چمچہ بھر۔ جنگلی پیاز ایک چمچہ بھر۔ دونوں کو مکھن میں ملا کر آگ پر بھونیں۔ پھر ان کو الگ کرکے اس میں بقدر ایک تہائی تازہ شاک برابر ڈالیں اور بقدر ½ سپینیش ساس ملادیں (سپینیش ساس کا بیان آئندہ کیا جاویگا) بعض شخص اس میں تھوڑی سی برانڈی بھی ملایا کرتے ہیں۔

جان ڈوری ساس۔ یہ ساس نہایت ہی قیمتی ہے۔ کیونکہ یہ ایک خاص قسم کی مچھلی سے بنایا جاتا ہے جو سرخ رنگ کی ہوتی ہے۔ اس مچھلی کو انگریز ملٹ کہتے ہیں۔ جو دو رنگ کی ہوتی ہے۔ ایک سفید دوسری سرخ۔ ہمارا مطلب اس جگہ سرخ سے ہے پس سرخ رنگ کی مچھلی ملٹ لے کر ان کو صاف کریں اور پیٹ کی آلائش معہ جگر دانہ اور پتہ باہر نکال دیں پھر پانی میں اُبال کر گلالیں تب گھوٹ کر چھلنی سے چھان لیں اور مکھن کا بگھار لگادیں۔

لیموں کا ساس مرغ کے کباب کے ساتھ کھانے کے لئے۔ لیموں کو اوپر سے چھیل ڈالو۔ پھر ٹکڑے بنا کر اندر سے بیج نکال دو اور خفیف سا کچل کر عمدہ گریوی کے اندر ڈال کر پکاؤ۔ پھر مکھن پگھلا کر سب اشیا اس میں ڈال دیں اور جوش دیں۔

ہمنڈرام یہ ایک قسم کا ساس ہے۔ جو جزائر غرب الہند میں تیار کیا جاتا ہے۔ اور گوشت کے ساتھ کھایا جاتا ہے۔ اس کے بنانے کی ترکیب یہ ہے۔ کھیرا لے کر اس کے ٹکڑے کرو۔ اور جنگلی پیاز لے کر کچل ڈالو اور قدرے سبز مالٹا شامل کر کے سب کو آگ پر ابال اور گلا کر سرکہ ملا ڈالیں

پودینہ کا ساس۔ یہ ساس پودینہ سرکہ اور چینی سے بنایا جاتا ہے سرکہ میں چینی ملا کر اس میں پودینہ ڈالدیں اور گوشت کے ساتھ کھاویں۔ نہایت عمدہ ہاضم ہے۔

نن ساس۔ ایک سوپان میں گوشت کے ٹکڑے ڈالدو اور اسی میں دو کھتب دو چمچہ تیل قدرے پارسلی۔ لونگ اور لہسن کی پوتھیاں چھلی ہوئیں پس ان اشیاء میں براتھ گریوی اور قدرے سفید شراب ملا کر پکاویں۔ پھر گھوٹ کر چھلنی میں سے چھان لیں اور اسمیں پیاز وغیرہ ڈالدیں

پونٹف ساس۔ گوشت پارسنپ سیلری پیاز۔ چقندر یہ سب اشیاء لیں ہر یک بقدر ایک پونڈ ہو۔ لیموں کا چھلکا۔ دھنیا خشک اور جنگلی پیاز ہر یک ایک اونس لے کر ان میں دو کوارٹ سرکہ ایک کوارٹ کیچپ اور ایک کوارٹ سفید شراب ڈالیں لیکن شراب اسوقت ڈالیں جب کہ ساس تیار ہو جاوے اور اس کو چولہے سے دس منٹ تک اوتار نا ہو۔ سواے شراب کے باقی سب اشیاء کو آگ پر دو گھنٹہ تک پکاویں پھر شراب ملا کر اور تھیت ساجوش دیکر اتارلیں اور گھوٹ کر چھلنی میں سے چھان لیں اور بوتل میں اچھی طرح بند رکھیں

غریب آدمی کا ساس (پورمین ساس) پارسلی پیاز اور جنگلی پیاز نمک مرچ بقدر ذائقہ اور قدرے سفید شراب سب کو ساس پان میں ڈال کر ان میں کچھ پانی پلاویں۔ اور پکاویں اگر زیادہ لذیذ اور عمدہ کرنا ہو تو اس میں بیف براتھ ملاویں۔ اور نیز دو انڈوں کی زردی بھی پھینٹ کر ملا سکتے ہیں۔

کوان ساس یہ نسخہ ڈاکٹر کچنر کی ایجاد ہے اور اکثر مرغوب انام ہے اجزا اس کے یہ ہیں پورٹ شراب کے دو گلاس والنٹ پکل یعنی اخروٹ کی چٹنی ½ گلاس مشروم کیچپ یعنی کھنب کا کیچپ ½ گلاس۔ انچوی باریک رگڑی ہوئی ٦ عدد پیاز ٦ عدد۔ سابی کا ایک چمچہ لال مرچ نصف ڈرام سب اشیاء کو ملا کر دس منٹ تک پکاویں پھر چھان لیں۔ جب سرد ہو جاوے۔ تب بوتلوں میں بھر کر کارک لگا کر رکھ چھوڑیں دیر تک رہ سکتا ہے۔

ساس واسطے ابالے ہوئے بچھڑے کے دو تازہ انڈوں کو چھوڑ کر سفیدی اور زردی

کو اچھی طرح پھینٹ ڈالیں پھر ان میں عمدہ مکھن نصف پنسٹ ملا دیں اور بہت تیزی سے جلد
جلد پھینٹیں ورنہ آگ کی حرارت سے انڈوں کی سفیدی اور زردی جم جاوے گی پھر اس
ساس کو دوبارہ آگ پر رکھیں اور عرق لیموں ڈال کر خوب زور زور سے ہلا دیں۔ جب
خوب رل مل جاوے تب ایک رکابی میں پکا ہوا گوشت ڈال کر یہ ساس اوپر سے ڈال دیں
جنگلی بطخ اور مرغابیوں کیواسطے ساس۔ ایک ساس پان میں نصف پنسٹ بچھڑے کے
کبابوں کی گریوی ڈالیں۔ اور اس میں ۲ عدد برگ ریحان ایک پیاز ایک لیموں یا سنگترا کا
چھیلا ہوا چھلکا ان سب کو چند منٹ تک پکالیں اور پھر چھلنی میں سے چھان لیں پس صاف
گریوی میں ایک لیموں یا سنگترے کا عرق ملا دیں۔ نمک مرچ بقدر ذائقہ اور سال شراب
کا ایک گلاس ملا دیں۔ پھر اس کو گرم گرم استعمال کریں۔
بھونی ہوئی مچھلی کیلئے پی کورنٹی ساس۔ اخروٹ کے برابر مکھن لیں اور سان پان
میں ڈال کر آگ پر گرم کریں۔ جب پگھل جاوے تب اس میں ایک چمچہ سرکہ اور ایک پیاز
چھیل کر اور باریک کر کے ملا دیں۔
لال ساگ کا ساس۔ دو کوارٹ لال ساگ لے کر اس کو دھو کر صاف کریں۔ پھر ایک
ساسپان میں ڈال ایک اونس مکھن اس میں ملا دیں۔ پھر اس برتن پر ڈھکنا دے کر آگ
پر رکھیں اور ۵ منٹ تک پکا دیں۔ پھر بالوں کی موٹی چھلنی میں چھانیں۔ ذائقہ کے لئے
اس میں نمک مرچ رائی بقدر ذائقہ اور ذرا سی مصری ڈالیں پھر اس میں لیموں کا عرق ملا دیں
اور خوب اچھی طرح گرم کریں۔ بچھڑے کے کبابوں کیساتھ یہ بہت عمدہ مزا دیتا ہے۔
سپینیش ساس یہ ساس کے مرکبات سے ملا کر بنایا جاتا ہے۔ گوشت کے چھوٹے چھوٹے
ٹکڑے کر کے پکا دیں اور اس میں ہترورم سبز پیاز اور پارسلی ملا دیں۔ پھر چھلنی میں سے چھان
لیں جب یہ سرد ہو جاوے۔ تب اس میں تھوڑا سا ساس ایک ساسپان میں ڈالیں اور اس
کو تیز گرم پانی کے برتن میں ڈال دیں تاکہ اس کی حرارت سے نرم ہو جاوے۔ پھر اس میں

نمک مرچ بقدر ذائقہ ملا کر پارسلی سمیت چھان لیں

مختلف اقسام کے شوربے

بادامی شوربا یہ کئی طریق سے بنایا جاتا ہے لیکن جو طریقہ بہت مشہور ہے۔ وہ لکھا جاتا ہے ذیل کی سبزی ترکاریاں لیکر ان کو کاٹ کر باریک کریں۔ شلجم ایک پونڈ چقندر ایک پونڈ سیلری نصف پونڈ۔ پیاز ۶ اونس۔ پس ایک برتن میں ۴ اونس مکھن ڈال کر آگ پر رکھیں اور یہ سب سبزیاں اس میں ڈال کر آگ پر خوب اچھی طرح بھونیں اور ہلاتے رہیں کہ کسی کو داغ نہ لگنے۔ پس ڈیڑھ پینٹ بٹر لیکر ان میں پانی ڈال کر آگ پر ابالیں جب ان کا شوربا بن جاوے تب یہ شوربا اس قدر ملا دیں۔ کہ سب کا وزن ۳ کوارٹ بن جاوے پس اس میں بھونی ہوئی روٹی ملاوے اور ذائقہ کے لئے سیاہ مرچ ڈالیں پس ۲ گھنٹہ تک ابالیں۔ پھر موٹی چھلنی میں چھان لیں۔

طریق دیگر چقندر ۶ عدد لے کر ان کو چھیل ڈالیں اور ٹکڑے کریں۔ پھر ان کو مکھن میں بھون لیں اور اس میں اسی قدر شلجم ۴ عدد آلو ۳ عدد سیلری کی جڑیں ان سب کو بھون لیں پھر ان سب کو کڑاہی میں ڈال کر ۵ کوارٹ پانی ملا کر ابالیں۔ پس ۴۔ ۵ گھنٹہ کے بعد موٹی چھلنی میں سے چھان لیں پس نمک مرچ بقدر ذائقہ ملا کر استعمال کریں۔

چقندر کا شوربا۔ سرخ شدہ بڑے بڑے چقندر ۸ عدد شلجم بڑا ایک عدد پیاز ایک عدد سیلری کی جڑیں ۲ عدد (سیلری کی جڑوں کا صرف سفید حصہ استعمال کیا کرتے ہیں) روٹی کے اوپر کا سخت اور گھونٹہ دار چھلکا ۶ اونس مکھن دو اونس بالائی نصف پینٹ ۳ کوارٹ پانی جس میں سوڈا ایک چٹکی بھر ڈالا ہوا ہو ۲ آگ پر ابالیں۔ اس پانی میں مذکورہ بالا اشیاء ڈالکر ابالیں اور ذائقہ کے لئے نمک مرچ بقدر ضرورت ڈال دیں۔ جب کل ترکاریاں گل جاویں تب نکال کر چھلنی میں سے رگڑ کر اور مل کر چھان لیں۔ پھر آگ پر رکھ کر پکالیں

اور قدرے بالائی اس میں ملا دیں۔ اور اس قدر پکا دیں۔ کہ ربڑی کی مانند ہو جاوے تب سرد کریں۔ اور استعمال کے وقت ذرا گرم کریں۔

سلیبری سوپ۔ ایک بڑا شلجم لیں۔ اور اس کے ساتھ پیاز دو اونس روٹی کا چھلکا ۴ اونس سیلری کی جڑیں ۶ عدد۔ سیلری کو کاٹ کر ٹکڑے کریں اور پیاز چھیل کر تراش لیں اور شلجم کو چھیل کر اس کی پھانکیں کر لیں پھر ایک برتن میں دو کوارٹ پانی ڈال کر یہ سب اشیا اس میں ملا دیں اور بقدر ذائقہ نمک ملا دیں۔ پھر ان کو اتنی دیر پکا دیں کہ کل سبزیاں وغیرہ گل جاویں۔ تب ان کو گھوٹ کر چھلنی میں چھان لیں اور پھر کڑاہی میں ڈال کر پکا دیں۔ لیکن یہ خیال رکھیں کہ سیلری کو ملانے سے پہلے اس قدر پکا لیں کہ وہ گل کر نرم ہو جاوے۔ پس مکھن اور میدہ سب سے اخیر ملا دیں۔ بعض میدہ کو مکھن میں پھینٹ کر پھر ملایا کرتے ہیں۔ پس ان سب کو ملا کر خوب رلا ملا دو۔ اور دس منٹ کے بعد ایک چمچہ سرکہ کا بھی ڈال دو

ککمبر سوپ یعنی کھیرے کا شوربا۔ ککمبر جو نہ بہت لمبے ہوں۔ اور نہ بہت چھوٹے ہوں ۶ عدد لا کر ان کو اوپر سے چھیل ڈالیں۔ پھر ان کی پھانکیں کر ڈالیں۔ پس پیاز ۴ اونس ان سب اشیاء کو ایک سوٹ پان میں ڈالیں۔ اور ایک اونس پارسلی نمک مرچ بقدر ذائقہ۔ مکھن چار اونس ان سب کو پون گھنٹہ تک نرم آگ پر پکا دیں اور برابر الٹ پلٹ کرتے رہیں پس اس میں دو کوارٹ کھولتا ہوا پانی ڈالیں۔ پھر ۶ اونس ڈبل روٹی کا چھلکا اوپر والا باریک کر کے ملا دیں اور دو گھنٹہ تک پکا دیں۔ پھر ایک اونس مکھن اور ایک چمچہ بھر میدہ بھی اس میں ملا دیں اور دس منٹ تک ابالنے کے بعد اس میں ایک چمچہ سرکہ کا ملا دیں۔

بام مچھلی کا شوربا۔ جتنا کم و بیش شوربا بنانا ہو اسی قدر کم و بیش بام مچھلیاں ہونی چاہئیں اندازہ لگایا گیا ہے۔ کہ ایک پونڈ مچھلی سے ایک پینٹ عمدہ شوربا بنتا ہے۔ پس فی پونڈ مچھلیوں میں ایک کوارٹ پانی ملا دیں۔ ایک روٹی کا اوپر کا چھلکا دو لونگ ایک لال مرچ ایک پیاز اور ایک بنڈل کسی عمدہ سبزی کا پس ان سب کو ایک کڑاہی میں ڈال کر

اوپر ڈھکنا دے دیں۔ پھر اتنی دیر پکا دیں۔ کہ آدھا پانی جذب ہو جاوے۔ پھر شوربا
چھلنی کے ذریعہ چھان لیں پھر روٹی کے ٹوسٹ باریک باریک بنا لیں پھر ایک پیالہ
میں یہ ٹوسٹ رکھ کر اوپر سے شوربا ڈالو۔ اگر شوربا گاڑھا اور ذائقہ دار ہو۔ تو اس کو
اتنی دیر اور پکاؤ کہ حسب منشا ہو جاوے۔ اگر مصری جلا کر اس میں شامل کریں۔ تو اس
کا رنگ بادامی ہو جاوے گا

انڈوں کا شوربا۔ ایک برتن میں دو اونس مکھن ڈالکر اس میں دو انڈوں کی زردی
ملا کر خوب اچھی طرح پھینٹیں۔ پھر کھولتے ہوئے پانی کی دیگچی ایک ہاتھ میں اور چمچہ دوسرے
ہاتھ میں لے کر تھوڑا تھوڑا پانی ڈالتے جاویں اور چمچہ سے ہلاتے جاویں تاوقتیکہ مکھن پگھل
جاوے اور زردی انڈے خوب اچھی طرح مل جاویں۔ پھر اس کو ایک ساسپان میں ڈالکر
آگ پر رکھیں کہ حرارت سے سخت ہو جاوے پھر اس کو آگ پر سے اٹھا کر ایک برتن میں
ڈالیں جو قفل کی طرح سے بند ہو جاتا ہو یعنی ایک برتن دوسرے کے اندر آجاتا ہو پس برتن
کو بند کر کے نرم آگ پر رکھیں کہ یہ پک کر نرم ہو جاوے اور شوربا بھی بہت عمدہ اور گاڑھا
ہو جاوے۔ پھر یہاں سے نکال کر اس کو پھر آگ پر رکھ کر گرم کریں۔ اور شوربا کے برتن
میں ڈال کر گرم گرم حالت میں میز پر کھانے کے لئے لیجاویں۔

طریق دیگر جوشن۔ ایک پینٹ پانی لیں اور ایک انڈہ کی زردی پانی کے ساتھ خوب
پھینٹیں۔ پھر چھوٹے اخروٹ کے برابر مکھن اس میں ڈالیں اور چند ڈلیاں مصری کی پھر
آگ پر رکھ کر اس کو برابر ہلاتے رہیں۔ جب یہ کھولنے لگے تب اس کو کچل کر گھوٹ
ڈالیں اور گرم گرم استعمال کریں۔

خرگوش کا شوربا۔ اگر جوان اور مضبوط خرگوش ہو۔ تو اس کو ذبح کرو مگر خون کو ضائع
نہ جانے دو (یہ طریقہ کہ جانور ذبح بھی ہو جاوے اور خون ضائع بھی نہ ہو کسی دوسری
جگہ آپ کو بتلاویں گے) پھر ایک بڑے اور گہرے برتن میں بہت سا پانی ڈال کر اس کو اس میں

ڈالدیں پھر ایک سوپان میں ایک لات ایک جگر اور بھیڑی کی لشپت کا گوشت ڈالیں اور ان سب کو ۲ گھنٹہ تک پکنے دیں پھر ان کو آگ پر رکھ کر ابالیں اور اس وقت اسمیں ایک جڑا پیاز لہسن کی ایک پوتھی ایک گڈی گسی سبزی کی ارپا رسلی لیموں کا چھلکا اردی کے پتے بقدر ذائقہ نمک ڈالیں جب وقت گزر جاوے تب شوربا چھان لیں۔ پھر ہڈیوں پر سے گوشت کو کاٹ کر جدا کر لیں۔ اور سل بٹا پر اسقدر باریک پیسیں کر بٹری کے مانند ہو جاوے تب اسکو پھر شوربا میں ڈالیں پھر آگ پر رکھیں۔ اور سیب کا گاڑھا رسا بقدر ایک کوارٹ اور مشروم کیچپ ایک پنیٹ اور نمک مرچ بقدر ذائقہ ملادیں۔ پھر اس میں میدہ ملا کر گاڑھا کریں اور پون گھنٹہ تک آگ پر ہی رہنے دیں پھر میدہ میں لپیٹ کر مکھن کو اس میں ملادیں اور استعمال کریں اگر ابالے ہوئے انڈے یا کوفتہ اس میں ڈال کر کھادیں تو بھی یہ شوربا بہت اچھا مزا دیتا ہے

ہے نزی لن سوپ پتلا گوشت ایک پونڈ مٹر کے پون پونڈ آلو ۳ عدد چقندر ۲ عدد پیاز ۲ عدد ان سب کو ۴ کوارٹ پانی میں ابالو اور اسقدر پکاؤ کہ پانی نصف رہے پہلے اس کو رومال میں سے پھر چھلنی میں سے چھان لو۔ پھر اس کو ذائقہ دار کرنے کے لئے سیاہ مرچ نمک بقدر ذائقہ ایک گلاس سفید شراب اور ایک ٹی چینی کی ڈالیں اور استعمال کریں۔

لاب سٹر سوپ چند عدد پیاز کی گرہ اور دو کھنب ایک سٹو پان میں ڈالیں۔ اور ان میں سیلری چقندر پالک اور کوئی اور سبزی جو اسوقت مل سکے ڈالیں ۳ عدد انچوڈی یہ سب اشیاء دو کوارٹ پانی میں ڈالیں پس نرم آگ پر دو گھنٹہ تک پکا کر شوربا چھان لیں پھر اس میں ۳ لابسٹر کا گوشت چھوٹا چھوٹا کر کے ڈالیں۔ اور گاڑھا کرنے کے لئے مکھن کو میدہ میں ملا کر ملادیں۔ اور روٹی کے اوپر کا سخت چھلکا کوٹ کر ملادیں۔ اور ۱۵ منٹ تک پکا کر استعمال کریں۔

ملکرونی سوپ کرونی ایک قسم کی موٹی ستویاں ہیں۔ جو اندر سے سوراخ دار ہوتی ہیں۔

انگریز ان کو بڑے شوق سے کھاتے ہیں۔ ان کا شوربا اس طرح بنایا جاتا ہے کہ کسی قدر مکرونی لے کر پانی میں ڈالیں۔ اور اسقدر پکاویں کہ وہ گل جاویں۔ تب ان کو گھوٹ کر رومال میں سے چھان لیں اور نمک بقدر ذائقہ اور قدرے مکھن ملا استعمال کریں۔ اگر چاہیں۔ تو اس میں پیاز وغیرہ ۵ انڈوں کی سفیدی پھینٹی ہوئی ۹ عدد اضافہ کریں۔

پرشین سوپ۔ یہ شوربا ملک جرمنی میں بہت شوق سے بنایا اور کھایا جاتا ہے۔ اور پرشیا کے باشندے اس کی بہت قدر کرتے ہیں۔ اس کے بنانے کا طریقہ یہ ہے۔ سیلری کے سرے ۴ عدد چقندر دو عدد پیاز دو عدد شلجم ۲ عدد بڑے بڑے آلو دو عدد گندنا دو عدد ان سب کو کاٹ کر چھوٹا چھوٹا کر لو اور گوشت کے ڈیرپنگ میں بھونکر سرخ کر لو۔ پھر نصف پونڈ گوشت کی بوٹیاں کر لو۔ اور اس کو باقی اجزاء کے ساتھ ساسپان میں ڈال دو اور بغیر پانی ڈال کر نرم آگ پر دو گھنٹہ تک پکاؤ اور پھر استعمال کرو اگر گوشت کو باریک ٹکڑے کر کے پہلے گھی میں بھون لیں۔ جب بادامی رنگت ہو جاوے۔ تب اس میں پانی ڈال کر سبزی ڈالیں تو یہ بھی شوربا ہو جاتا ہے۔ لیکن یہ پرشین سوپ نہیں کہلاتا۔ بلکہ اسے کامن سوپ کہتے ہیں۔

کوین وکٹوریا فیورٹ سوپ (ملکہ معظمہ کا پیارا شوربا) شاہی باورچی خانہ میں اس شوربا کو مدتوں تک پکاتے رہے ہیں اور چونکہ یہ ملکہ معظمہ وکٹوریہ آنجہانی کو بہت مرغوب تھا اسلئے اس کا یہ نام رکھا گیا تھا اس کا نسخہ یہ ہے ۳ عدد موٹے اور جوان مرغ لے کر ان کو پروں سے صاف کرو۔ پھر ان کو گرم پانی میں ڈال کر ابالیں کہ گوشت نرم ہو جاوے بعد ازاں ایک برتن میں گوشت کی چربی ڈالکر مرغ کا گوشت خوب اچھی طرح بھونیں کہ بادامی رنگ کا ہو جائے۔ اگر گوشت کی بجائے ان مرغوں کا گوشت ڈالنا ہو تو ان کے ساتھ پارسلی کے سبز پتے ہی ڈال دیں۔ اور برتن کا منہ ڈھک کر پکاویں پھر جانوروں کو اس میں سے نکال کر شوربا کے اندر ۲ فرنچ رول (ولایت فرانس کے بنے ہوئے نان)

کا سخت چھلکا چھیل کر اس میں ڈالیں۔ پھر گوشت کو ہڈیوں سے جدا کر کے خوب باریک کریں۔ پھر روٹی کا سخت چھلکا باریک کریں۔ اور ۵ عدد ابالے ہوئے انڈوں کی زردی بھی اس میں ملا دیں اور خوب اچھی طرح رلا ملا دیں پس اس کو موٹی چھلنی میں سے چھانیں اور ایک کوارٹ ابالی ہوئی بالائی میں ڈالیں اور گرم کر کے میز پر رکھیں۔

گوبھی کا شوربا بطریق ممالک روس (روس ودیگر بلاد متحدہ روس میں اس شوربے کو بڑی قدر کی نگاہ سے دیکھتے ہیں اور امیر غریب سب اس کو یکساں پسند کرتے ہیں۔ لوگ اس کے شایق ہیں کہ اس کا نام سنتے ہی ان کے منہ میں پانی بھر آتا ہے۔ اس کے پکانے کے مختلف طریق ہیں۔ اور ہر ایک طریقہ بجائے خود پسندیدہ ہے لیکن ہم سب سے زیادہ پسندیدہ طریقہ درج کرتے ہیں جس کا نسخہ اس طرح پر ہے ۲ سفید سخت اور درمیانی قد کے ۵ یا ۶ گوبھی لیں اور ان کو کاٹ کر باریک کریں۔ اور پھر آدھ پونڈ سفید جو اور چوتھائی پونڈ مکھن دو پونڈ گوشت باریک کٹا ہوا بقدر ذائقہ نمک مرچ دو کوارٹ براتھ گوشت کو نمک لگا کر ۲ - ۳ گھنٹہ تک رکھ چھوڑیں پھر مشین میں ڈال کر کاٹ کر بوٹیاں کر ڈالیں پھر ہنڈیا میں گوبھی کو پکا کر اس میں یہ گوشت ڈالدیں اور پکا دیں۔ چند عدد ہاتھی چک چار چار پھانکیں کر کے اس میں ملا دیں اور پکالیں جب تیار ہوجاویں۔ تب رکابی میں ڈال کر ۳ چمچے موٹی بالائی کے اوپر ڈال دیں بعض اوقات اس میں مکھن کی بجائے تیل اور گوشت کی بجائے مچھلی کا گوشت ڈالا کرتے ہیں اور عموماً جب مذہبی جلسہ یا روزہ ہی رکھا کرتے ہیں یہ شوربا پکاتے ہیں

سوپ الاجولین چند عدد چقندر اور شلجم کو چھیل کر باریک باریک پھانکیں کر لو۔ اور ۲ - ۳ سیلری کاٹ کر ٹکڑے کر ڈالو دو تین پیاز چھیل کر پھانکیں کر دو۔ اور دو ایک مٹھی بھر لیک لے کر اس کے ایک ایک انچ لمبے ٹکڑے کر ڈالو (لیک ایک سبزی ہے جو ممالک یورپ میں ہوا کرتی ہے۔ اگر یہ نہ ملے تو اس کی بجائے سرسوں کے گندلیں کام دے سکتی ہیں) پس دو اونس مکھن ایک سٹو پان میں ڈال کر یہ کل سبزیاں اوپر رکھیں اور نرم

آگ پر پکا دیں اور اثنائے عمل میں سب کو ہلاتے رہیں۔ جب بھن کر رنگ بادامی ہو جاوے تب مرغ کا شوربا بچھڑے کا شوربا اس میں اوپر سے ڈالیں۔ اور نمک مرچ بقدر ذائقہ ملا دیں اور سبزی ترکاری کی کڑواہٹ دور کرنے کے لئے قدرے مصری ڈالیں۔ پس نرم آگ پر شوربا پکنے دیں حتیٰ کہ سبزیاں گل جاویں۔ اگر اس میں گریوی کسی قدر ڈالیں تو یہ زیادہ اچھا ہوگا۔ اگر چند کھنب بھی شامل کر دیں تو بہت عمدہ شوربا بن جاتا ہے۔

سوپر لے ہو سوپ یعنی اعلیٰ ترین شوربا۔ یہ نام اس شوربے کو ڈاکٹر کچنر نے اسلئے دیا ہے۔ کہ بہ اس کے خیال میں یہ شوربا بہت ہی افضل ہے۔ اس کے بنانے کی ترکیب یہ ہے کہ بھیڑ کی ران کا گوشت ۹ پونڈ لے کر اس کو چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر ڈالیں لیکن ہر ایک ٹکڑا ۳ یا ۴ اونس کا ہونا چاہئے پس ۴ اونس گوشت کا شوربا ایک برتن میں ڈالیں اور دو بڑے پیاز چھیل کر اس میں داخل کریں۔ اور یہ سب اجزاء ایک بڑے گہرے سٹو پان میں ڈالیں۔ اور جس میں دو گیلن شوربا آجاوے۔ پس ان کو ۵ منٹ تک پکا دیں۔ پھر ایک برتن میں گوشت ڈالیں اور تھوڑا تھوڑا کر کے پون پونڈ میدہ اس میں ملا دیں اور ۵ منٹ تک ہلا دیں پھر اس میں چھ کوارٹ کھولتا ہوا پانی ڈالیں اور اتنی دیر پکا دیں کہ ابل جاوے۔ جو جھاگ اوپر آ دے۔ اسکو اوپر سے اتار دیں اور بقدر ذائقہ نمک مرچ مصالحہ ڈالیں پس ۳½ گھنٹہ تک انکو پکنے دیں پھر گوشت کو باہر نکالیں اور جب یہ سرد ہو جاوے تو اس کے کاٹ کاٹ کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر ڈالیں پس یہ سب اجزاء مل ملا کر ۸ کوارٹ مال بنے گا۔ جو ۱۶ اشخاص کے لئے کافی ہوگا۔ (نوٹ) شوربے کو گاڑھا اور چکنا بنانے کے لئے کھیرے کے بیج گھوٹ کر اور سکھا کر رکھ چھوڑیں۔ اور ضرورت کیوقت شوربے میں ڈالیں۔

سپرنگ سوپ پنڈلی کی ہڈی کو کافی پانی میں ڈال کر دس گھنٹہ تک آگ پر پکا دیں کہ تمام گوشت گل جاوے پھر اس میں ۴ یا ۵ چقندر ۲ عدد پیاز اور ایک سیلری ڈالیں

اور سب کو پکا کر چھلنی میں سے چھان لیں۔ شوربا پکانے سے پہلے ایک دن اسکو تیار کریں
پھر اس میں چھوٹے چھوٹے مٹر ۲ مٹھی بھر ڈالیں سیلری کی دو گڈیاں چھوٹی چھوٹی کاٹ
ڈالیں۔ چھ عدد پیاز اور ایک چھوٹا گوبھی کا پھول اور اسفناخ کا ساگ عمدہ اور ٹماٹر ۱۲ عدد
عدد چقندر جو چھوٹے ہوں یہ سب ملا کر خوب اچھی طرح گلالیں اور بقدر ذائقہ اس میں نمک ڈالیں
سب لنگوال سوپ۔ پانی میں نمک ڈال کر اس میں زبان کو خوب اچھی طرح دھو ڈالیں
اس کو اسٹو پان میں ڈال کر کچے ہوئے چقندر بشکل مجسم۔ پیاز اور ایک عدد سیلری بھی ڈالیں
اس میں اس قدر پانی ڈالیں جس میں یہ سب اشیاء ڈوبی رہیں خواہ اس میں گوشت بھی ڈالیں
اس کو تنور میں رات بھر رہنے دو۔ صبح کو شوربا چھلنی سے چھان لو۔ جب سرد ہو جاوے
تب اوپر سے چکنائی اتار ڈالو۔ اب یہ شوربا تیار ہے اسکو سٹاک کہیں گے۔ اب اس کو آگ پر
گرم کریں اور اس میں زبان کا گوشت کچھ رخساروں کا گوشت اور چقندر ڈالیں چقندر
اس غرض کیلئے ڈالا کرتے ہیں کہ شوربا کا رنگ سُرخ اور خوشنما ہو جائے

شوربا پکانیکا عام قاعدہ یہ قاعدہ عام طور پر مرائج ہے اسلئے سب سے زیادہ پسندیدہ
ہے۔ کہ ہر ملک کے باشندے اسکو پسند کرتے ہیں۔ حتیٰ کہ عرب، فارس، اور ہندوالے بھی
اسکو پسند کرتے ہیں طریقہ یہ ہے کہ گوشت کو پہلے گھی میں بھون لیں جب وہ بادامی رنگ کا ہو جائے
تب اس کو یں اور یہ یاد رکھیں کہ سب سے پہلے گھی گرم کر کے اس میں پیاز یا لہسن کی چند پوتھیاں
ڈالدیں جب وہ بادامی رنگ ہو جاویں تب نمک مرچ ہلدی معہ گوشت کے ڈال کر بھونیں
اور جب گوشت بھن کر بادامی رنگ ہو جاوے۔ تب اس میں تھوڑا سا پانی ڈالیں اور پکاتے
رہیں جب گوشت قریباً گل جاوے تب اس میں بہت سا پانی ڈال کر پکاتے رہیں جب شوربا پک
جاوے تب اتار لیں۔ اس کے پک جانے کی یہ پہچان ہے کہ شوربا گاڑھا ہو جب وے
اور سرخ رنگ کا ہو۔

مچھلی پکانے کے مختلف طریقے

انچووی مچھلی کا حال یہ چھوٹے قد کی مچھلی مئی جون اور جولائی میں پکڑی جاتی ہے اس کا رنگ سرخ ہوتا ہے۔ یہ بحیرہ روم اور سپین کے کنارے بکثرت پائی جاتی ہے۔ اور وہیں سے پکڑ کر ملکوں ملکوں میں بھیجی جاتی ہے۔ اس کا رنگ سرخ ہوتا ہے۔ لیکن بعض دھوکہ باز لوگ مصنوعی طور پر اس کو رنگ کرتے ہیں یہ مقوی معدہ اور ہاضم ہوتی ہے بھوک بڑھاتی ہے اور بدہضمی دور کرتی ہے۔ اس میں تیل اور ہضم کرنے والا نمک بکثرت ہوتا ہے۔ عمدہ انچووی وہ ہے جس کا قد چھوٹا ہو نرم ہو اور تازہ ہو۔

انچووی پیسٹ مچھلی کو ہاون دستہ میں خوب کوٹ کر لگدی بنا لو اور چھلنی میں سے چھان لو پھر ہنڈیا میں ڈال کر اوپر مکھن ڈال دو

ماک اسنس آف انچووی پرانی شراب ایک کوارٹ لے کر اس کو ۵ امنٹ تک نرم آگ پر اُبالو۔ پھر اُسے اتار کر سرد کر لو۔ پھر ۵ عدد ہر رنگ کا اچار معہ رسالو انکو پیس کر خوب باریک کر لو اور پھر شراب میں معہ صحرائی مولی سے ایک ٹکڑے کے ڈالو پھر اس کو ۲۰ منٹ تک اُبال کر چھان لو۔ بعد ازاں فرائی انگ پان صاف کر کے آگ پر رکھو اس میں ½ پونڈ میدہ ڈالو اس کو لکڑی کے چمچہ سے اسقدر بھونو کہ اس کا رنگ بادامی ہو کر انچووی کے لئے تنیں کی مانند ہو جاوے اس میں وہ اوپر والی شراب ڈالو اور خوب ہلاؤ۔ پس ۵ امنٹ تک اُبالو پھر سرد کر کے بوتل میں بھر دو۔ اگر اس کا رنگ بالکل درست نہ بنے۔ تو اس میں قدرے ارمنی بول یعنی گل ارمنی ملا دو۔

بیکڈ ٹروٹ ٹروٹ ایک قسم کی مچھلی ہے اس کا پکانا بیکڈ ٹروٹ کہلاتا ہے جس کا طریقہ یہ ہے۔ کہ اوپر سے چانے اتار دو اور اندر سے پیٹ کی تمام آلائش نکال دو پھر پیٹ میں مصالحہ کی بھرتی بھر دو جس میں نمک مرچ لقدر ذائقہ ڈالا ہوا ہو۔

پھر اس کو گول حلقہ کی مانند بنالو۔ دم کو منہ میں دے دو۔ پھر ایک برتن میں چربی ڈال کر اس میں اس مچھلی کو ڈال دو۔ اور تنور میں رکھ دو کہ بھن جاوے لیکن اس عمل کیلئے بار بار مکھن ملنا اور تنور میں رکھنا چاہئے۔ جب یہ بھن جاوے تب شراب کو سوخت کردو جس میں کہ ٹروٹ بھونی گئی ہے۔ پھر تازہ مکھن میں پھینٹ کر اس میں قدرے ڈال اور اسی میں قدرے ایسنس آف انچودی چند مرچ اور تھوڑا سا نمک لیکن یہ یاد رکھو کہ جب تم انچودی کو استعمال کرو۔ تو نمک کو زیادہ مت استعمال کرو۔ تب لیموں نچوڑ کر اس کا عرق نکال لو اور مچھلی ند کو راس میں تر کرد پھر نیچے مچھلی اوپر ساس رکھ کر میز پر رکھ دو استعمال کریں

کاڈ مچھلی یہ وہی مچھلی ہے۔ جس کے جگر کا تیل ڈبیا میں بڑی کثرت سے استعمال کیا جاتا ہے جسے کاڈ لور آئل کہتے ہیں یہ مچھلی مقوی اعضا تنفس وسینہ ہے بدن میں چربی بکثرت پیدا کرتی ہے۔ ملکوں میں خصوصاً امریکہ میں اسکی جگر کا تیل نکالنے والے کے ایک بڑے بڑے کارخانے ہیں۔ اکتوبر میں یہ بچے بکثرت دیتی ہے مارچ، اپریل اور مئی میں یہ خوب پل جاتی ہے۔ اور کھانے کے مطلب کی خوب ہوتی ہے اگر اس سے پہلے اسے پکڑ کر کھادیں تو یہ اچھی نہیں بنتی کیونکہ اسوقت ابھی یہ موٹی نہیں ہوتی سب سے عمدہ کاڈ مچھلی ڈگر کے کنارہ پر پائی جاتی ہے اگر اس کے گل پھیپھڑوں میں نمک ڈالیں تو یہ بہت عمدہ بنتی ہے۔ خصوصاً جب بنانے سے چند گھنٹے پہلے اسکو ٹانگ دیا جاوے۔ اس مچھلی کی دم اور نچلی حصہ کاٹ کر بوٹیاں بنا کر جب بھونا جاتا ہے تو نہایت لذیذ کھانا بنتا ہے۔ مگر شوربا دار پکانے یا ابالنے میں وہ ایسی لذیذ نہیں بنتی اگر گھی میں پیاز داغ کیا جاوے اور پھر اس گھی میں بھون کر بادامی کر لیجاوے تو بہت عمدہ بنتی ہے۔ اور بعض وقت اس کو مرغن سفید شوربا میں ڈال کر پکاتے ہیں اسوقت اس میں گرم مصالحہ قدرے مکھن اور میدہ اور ۳-۴ چمچے دلدار یا لائی کے ڈالتے ہیں۔

ملک سکاٹ لینڈ میں اس کی ڈش نہایت عمدہ اس طرح بنائی جاتی ہے۔ کہ اس کی دم اور سر لے کر خوب پکائی جائے پھر اس میں انچودی ساس یا آئسٹر ساس ملا دیں یہ مچھلی بہت

بڑی ہوتی ہے جس کا وزن اوسط کے حساب سے ۱۵ سے ۲۰ پونڈ تک ہوتا ہے۔ اگر اس مچھلی کی ہڈیوں پر اور جو حصہ موٹا ہے۔ اس حصہ پر نمک لگا دیں اور چند منٹ تک ہاتھ سے یا انگلی سے اسے خوب ملیں تو اس کی لذت بہت بڑھ جاتی ہے۔

کاڈ مچھلی بھونی ہوئی۔ پکانے والے برتن کو گھی سے چکنا کر کے اس میں ایک بنڈل سبز لوبی کاٹ ڈالدو ایک پیاز اور ۵-۶ لونگ چند منٹ بعد اس میں مچھلی ٹکڑے ٹکڑے کر کے ڈالیں ایک چمچہ سیاہ اور سرخ مرچ بقدر ذائقہ نمک اور ایک کوارٹ پانی ڈالدیں مچھلی پر قدرے میدہ چھڑک کر اوپر مکھن کی ڈلیاں رکھدیں اور تھوڑے سے روٹی کے ٹکڑے کوٹے ہوئے خستہ بھی ڈالیں۔ جب چند عرصہ میں مچھلی پک کر تیار ہو جاوے تب اس کو باہر نکال لو اور شوربا کو گاڑھا کر کے چھان لو اور اس میں ۶ عدد آئسٹر ایک پینٹ جھینگے اور قدرے انچووی کا اسینس اور آدھا جل ورسٹر ساس ڈالیں پس ایک چھوٹے سا سپان میں ڈالکر آگ پر گرم کریں اور پارسلی یا لیموں کا چھلکا خوشبو کیلئے ڈالیں اسکو اسٹو بھی بہت عمدہ کر سکتے ہیں اگر اس کے کاٹ کر ٹکڑے کرئے جاویں اور فی الفقہ کیموافق نمک مرچ مصالحہ اور ۲ یا ۳ لونگیں ڈالی جاویں۔ اسمیں آدھا گرلوی اور آدھا پینٹ سفید شراب ڈالیں ایک لیموں کا عرق اور چند سیب مع اپنے عرق کے مینپٹ قدرے کباب چینی اور ذرا سا مکھن بقدر اخروٹ جب اس مچھلی کو پکتے پکتے ۱۵ منٹ ہو جاویں تب اسے گرم گرم رکیبی میں ڈالیں اور ساس اوپر ڈالدیں۔ اگر سفید شراب کی بجائے مچھلی کی چاشنی ڈال کر پکا دیں۔ تو عمدہ بنیگی۔

کاڈ فش آگریٹن۔ ایک رکابی کے پیندے میں کچھ بسر شدہ کاڈ مچھلیاں ڈالیں۔ اسپر آلیسٹر ساس بھی بسر ہی ڈالیں اسی طرح برتن کے منہ تک یکے بعد دیگرے ہر دو انکی تہ سے ساتھ لگاتے چلے جاویں پس بقدر ذائقہ اس میں نمک مرچ مصالحہ ڈالدیں جب مچھلی پک چکے تب اسپر قدرے مکھن دیکر اوپر روٹی ڈھک دیں پس اسیطرح اسکو نصف گھنٹہ تک سینکا دو

کاٹ کر دور لیس کرنے کے لئے تم اتنی دیر پکاؤ کہ یہ خوب گداز ہو جاوے اور اسے قدرے لہسن کیساتھ قیمہ بنا لو پس ایک سٹو پان میں قدرے تیل قدرے سفید شراب ڈالیں مگر اسقدر ہو کہ مچھلی اس میں چھپ جاوے پس برتن کو نرم آنچ پر رکھ کر اسقدر پکاؤ کہ شوربا بہت عمدہ بنے اور یہ ساری شیخی اس امر کی ہے کہ اسے متواتر ہلاتے رہیں۔ اگر تیل کا پرہیز ہو تو صرف بالائی میں پکاوے اور اگر بالائی کیساتھ سفید شراب بھی ڈالنی ضروری ہو تو شراب تھوڑی تھوڑی کر کے ڈالیں تاکہ بالائی کا دہی نہ بن جاوے۔ کاڑے کے زبان اور پھیپھڑا کیطرح سجایا اور بنایا جاتا ہے۔ ان کو گرم پانی میں ایک گھنٹہ تک بھگو رکھو بعد ازاں دودھ میں ڈالکر نرم آگ پر اتنی دیر پکاویں کہ وہ گل جاوے تب رکابی میں ڈال کر اوپر کا انڈوں کا ساس ڈالیں۔ پھیپھڑوں کو خوب دھو کر صاف کریں پھر ایک برتن میں دودھ اور پانی ڈال کر اس میں پکا دیں۔ روٹی کے خستہ اور سوکھے ٹکڑے چند عدد مکھن۔ مرچ نمک اور انڈوں کی زردی یہ سب ملا کر خوب قیمہ کریں پھر ہر ایک پھیپھڑے پر اس کو لگا دیں اور تلیں اگر کاڑ کے اوپر میدہ تھوڑا سا چھڑک دیں اور رکابی کے پیندے میں مکھن لگا کر اس کو اس میں رکھ کر تنور میں پکالیں۔

بام مچھلی۔ بام مچھلی کی بابت عام رائے ہے کہ یہ کچھ چنداں مقوی نہیں اسمیں ایک یہی صفت ہوتی ہے کہ ایک ہی کانٹا پیٹھ کی ریڑھ میں ایک طرف سے دوسری طرف تک چلا جاتا ہے اگر اس کو نکال دیں۔ تو پھر کوئی کانٹا نہیں رہتا اس کا گوشت بکرے کے گوشت کے مانند ذائقہ میں ہوا کرتا ہے شکل وصورت میں یہ مچھلی سانپ کے مانند ہوتی ہے لیکن اس کی دم چوڑی جس کے ساتھ پر لگے ہوئے ہوتے ہیں۔ اگر اس کو خشک پکایا جائے۔ تو البتہ لذت دار بنتی ہے اس میں نمک مرچ گرم ذرا ڈالنا چاہئے۔ اسکے بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کا پیٹ چاک کر کے تمام آلائش اندر سے نکال دیں اور پانی سے دھو کر صاف کر لیں پھر اس کے ٹکڑے کاٹ کر نمک مرچ خوب اچھی طرح لگا کر رکھیں اور اوپر میدہ چھڑک کر برتن میں مکھن ڈالکر اس کو خوب

اچھی طرح بھون لیں اگر شوربا کرنا ہو تو مکھن ڈالدیں اور قدرے لیموں کا عرق ملادیں یا تھوڑا
سا مچھلی کا شوربا جو پہلے کا بنا ہوا موجود ہو۔ وہ اسمیں ڈالیں بام مچھلی کو شوربا دار نہیں پکانا چاہئے
کیونکہ تجربہ سے ثابت ہوگیا ہے۔ کہ اس کے کباب لذیذ ہوا کرتے ہیں۔

ایل کو ولارڈ۔ بام مچھلی کو چیر کر پیٹ صاف کردو اور اندر سے ہڈیاں نکالدو سر اور دم کاٹ
دو۔ اور مچھلی کو سیدھا بورڈ پر لٹا دو۔ پھر ہرا دھنیا گھوٹ کر باریک کردو۔ اسمیں سیاہ مرچ اور
جائفل رگڑا ہوا ملادو۔ اور بقدر ذائقہ نمک ڈال دو پس مچھلی کے اوپر مل دو۔ پس اس کو
لپیٹ کر کپڑے میں باندھ دو۔ اور اوپر فیتہ لپیٹ دو۔ پھر ایک ساسپان میں ڈال کر آبالو
اور نمک مرچ۔ لونگ۔ جلوتری ہر ایک بقدر انداز ڈال کر اس میں سر دم اور پیٹھ کی ہڈیاں
ڈال کر آدھ گھنٹہ تک آبالو۔ پھر ہڈیاں وغیرہ نکال ڈالو اور اس میں مچھلی ڈال کر اتنی دیر پکاؤ
کہ جب تک پانی ڈھکنے کے لائق رہے جب پکتے پکتے شوربا گاڑھا ہو جاوے اور مچھلی پک جاوے
تب مچھلی کا ٹکڑا کپڑے میں باندھکر اس شوربے میں ڈالکر چھوڑ دے اور جب ضرورت ہو تب استعمال کرے

بام مچھلی کا شوربا۔ جتنی مچھلی کا شوربا بنانا ہو اتنی مچھلی لے کر ٹکڑے بنا کر خوب طرح دھو
ڈالو۔ ایک پونڈ مچھلی سے ایک پائنٹ عمدہ شوربا تیار ہوتا ہے پس فی پونڈ مچھلی میں ایک
کوارٹ پانی ڈالیں۔ ایک روٹی کا چھلکا جاوتری کے ۲-۳ تریاں ایک مرچ ایک پیاز
ایک بنڈل کسی میٹھی سبزی کا ڈالیں۔ برتن کے اوپر ڈھکنا دے دو۔ اور اتنی دیر پکاؤ کہ
آدھا عرق سڑ جائے۔ پھر اس کو چھان لو پھر روٹی کا ٹوسٹ بناؤ۔ پس ٹوسٹ کو رکابی
میں رکھ کر اوپر شوربا ڈال دو۔ اگر یہ مرغن اور گاڑھا نہ ہو تو حسب مرضی گاڑھا کرنے
کیلئے اسکو اور پکالو اگر اس کا رنگ بادامی کرنا ہو تو اسمیں قدرے جلائی ہوئی مصری ڈال دو۔

بام مچھلی کو آبالنا۔ بڑی بام مچھلی چھیل کر صاف کرو اور پانی سے خوب دھو ڈالو پھر پیٹ
چاک کر کے اندر سے تمام آلائش نکال ڈالو پھر اس کے چار ٹکڑے کردو پھر دم والا حصہ لے
کر اس کا گوشت نکال لو۔ خوب باریک کرو اور اس میں نمک مرچ بقدر ذائقہ پارسلی

اور جائفل رگڑا ہوا قدرے۔ لیموں کا چھلکا قدرے برابر کا روٹی کا چھلکا جس میں مکھن ملا ہوا ہو۔ ان سب کو ایک انڈا کی زردی سے ملا کر خوب اچھی طرح پھینٹ لیں۔ پھر اس سے مچھلی کا پیٹ قریب ۳/۴ کے بھر دیں۔ پھر پیٹ کو سی کر بند کر دیں۔ پھر یخنی سا پیالہ میں ڈال کر خوب طرح پکا دیں اور اس میں یہ مچھلی چھوڑ دیں۔ کہ وہ پک کر گل جائے پھر اس کو مکھن اور انچوڈی ساس سے استعمال کریں۔

بام مچھلی کا سپیچ کاگ یعنی بام مچھلی کو پکانا اور خوش ذائقہ بنانا بام مچھلی پڑی سے لا کر اس کا پیٹ چیر کر صاف کرو۔ اور اس کے دو ٹکڑے کر ڈالو پھر تھوڑا مکھن لیکر اس کو آگ پر گلاؤ اور اس میں قدرے سرکہ ملا کر اس میں مچھلی کے ٹکڑے ۵ منٹ تک بھیگے رکھو پھر ایک ایک کر کے ٹکڑے نکال لو اور روٹی کے پسے ہوئے ٹکڑوں میں لپیٹ کر یخنی میں اتنی دیر پکاؤ کہ اس کا رنگ بادامی ہو جائے پھر استعمال کرو۔

بام مچھلی کو اسٹو کرنا مچھلی کو چھیل کر کاٹ کر دھو کر پانی سے خوب صاف کرلو پھر ایک ایک انگل لمبے ٹکڑے کاٹ لو پھر ان پر اسقدر پانی ڈالو کہ اوپر تک آجاوے۔ پھر اس میں اشیاء ذیل ڈالو ایک بنڈل کسی میٹھی سبزی کا جیسے کہ شلجم۔ پالک وغیرہ ایک عدد پیاز ایک لونگ، ایک ستری جاوتری کی اور چند عدد سرخ مرچ جو ایک غف کپڑے میں بندھی ہوں پس اوپر ڈھکنا دے کر تھوڑی دیر پکنے دو۔ وقتاً فوقتاً اسکو دیکھتے رہو اور اگر ضرورت محسوس ہو تو قدرے مکھن میں ملا کر میدہ اس میں ڈالو اور قدرے پارسلی بھی ڈالو جب دیکھو کہ گل گئے ہیں تب پیاز وغیرہ اندر سے نکال کر باہر پھینک دو اور شوربا گاڑھا کرو۔

ہیڈک ہیکڈ ہیکڈ ایک قسم کی مچھلی ہے۔ اس کے پکانے کو ہیڈک ہیکڈ کہتے ہیں جس کا طریقہ اس طرح ہے کہ ذیل کی اشیاء باہم ملا کر اندر بھرنے والا مصالحہ بنا لو۔ روٹی کا چھلکا۔ انڈا۔ پارسلی۔ لیموں کا چھلکا اور سخت چربی سب ہموزن لے کر گھوٹ کر ملا دو پس مچھلی کو صاف کر کے پانی سے دھو ڈالیں۔ اور اس کے پیٹ کے اندر یہ مصالحہ بھر

دیں پھر مچھلی کے اوپر میدہ کا خمیر لگا دو۔ اور اطرافوں پر سیب کا گاڑھا رسا قریب نصف پنسٹ کے ڈالکر اسمیں تھوڑے تازہ مکھن بقدر ذائقہ نمک مرچ ملا دیں اور سب کو معتدل آنچ کے تنور میں رکھ دیں۔ ہیڈک مچھلی کو پہلے خشکا کباب کریں پھر سیب کا رسا اور پانی دونوں ہموزن ملا کر اس میں پکا دیں اپیٹ کے اندر بھر نیوالا مصالحہ بالکل وہی ہو۔ جو خرگوش کے اندر بھرنے کیلئے ہوا کرتا ہے۔ کاڈ مچھلی کا سر اور باقی اجزاء اور شام کے گزشتہ دن کے ایسے تیار ہوں۔ کہ اگلے دن کی دعوت کے موقعہ پر فوراً اپیش کر سکیں۔ پس سٹو پان میں تھوڑا سا مکھن ڈالیں اور جب وہ گل جائے تب اس میں ایک چمچہ میدہ کا ملا دیں اور اس میں ہموزن پانی اور سیب کا رسا ڈال کر بطور یخنی تیار کریں۔ اور تھوڑی دیر پکنے دیں۔ بقدر ذائقہ اس میں نمک مرچ ملا دیں پھر اس میں مچھلی ڈالیں اور وہاں سے گرما گرم مچھلی نکال کر رکابی میں رکھیں اور اوپر گرم مصالحہ چھڑکیں۔

لبیر مے مچھلی کا انتخاب اور پکانا۔ یہ مچھلی سب سے اچھی دریائی سبورن میں پائی جاتی ہے۔ اور جب ان کے شکار کا وقت آتا ہے تو مچھلی مار اور دیگر شوقین لوگ اہل لندن انکو گلوسسٹر سے لاتے ہیں جتنی تازہ ہو اتنی ہی اچھی پکتی ہے ان کو گرم پانی سے اچھی طرح دھو کر صاف کر لو پھر ان کے ٹکڑے کر ڈالو پس ان کو تازہ مکھن میں خوب بھونو۔ پھر ان پر چربی ڈالو اور قدرے شراب سفید بھی ڈالو۔ پھر کڑاہی کو چاروں طرف سے اچھی طرح سے پھراؤ کہ یہ سب طرف سے یکساں بھن جاوے۔ پھر اس میں نمک مرچ قدرے جائفل کچھ میٹھی سبز ترکاریاں۔ اخروٹ کے برابر مکھن میدہ کے اندر لپیٹ کر ڈالو اوپر ڈھکن دیکر تھوڑا عرصہ پکنے دو جب دیکھو کہ اچھی طرح پک چکے تب چاشنی کو چھلنی میں سے چھان لو اور پھر ایک جوش دے کر قدرے عرق ایک عدد لیموں کا نچوڑ کر ڈال دیں پھر رکابی میں رکھ کر میز پر رکھیں۔

مکرل سرکہ کے ساتھ مکرل مچھلی کو صاف کر کے اس کی بوٹیاں ایک ایک انچ لمبی بنا لو۔ ان پر سرکہ اور مرچیں چھڑکو۔ کسی قدر مکھن اوپر ملو۔ پھر ان پر انچوڑی

کالہنس ڈالو۔ پھر ان کی تہ لگا کر ایک تر بھان میں ڈالدو اور اوپر سرکہ ڈال دو۔

مسل آگر ٹن۔ مچھلی سے پر پرزے خوب دھو کر صاف کر دو۔ پھر ایک ساسپان میں ڈال کر اتنی دیر ابالیں کہ وہ کھل جاوے۔ پھر ان کو چھلکوں کے اندر سے نکال لیں پھر ان کو سموسہ بنا ہوا ایسے برتن میں ڈال دیں وہ برتن خواہ چاندی کا ہو خواہ چینی کا اس کے پیندے میں کا پلستر کریں۔ پھر ایک تہ مچھلی کی لگا دیں اور اس کے اوپر ایک تہ پارسلی کی لگا دیں جس میں ذائقہ کے لئے نمک مرچ اور قدرے گرم مصالحہ ڈالا جاوے پھر ان سب کے اوپر ایک تہ روٹی کے ٹکڑوں کے لگا دیں اسی طرح تہ بہ تہ لگاتے جاویں۔ تا کہ کل رکابی بھر جاوے مگر یہ ضرور خیال رکھیں کہ آخری تہ جو سب سے اوپر ہو۔ وہ روٹی کے ٹکڑوں کی ہو پھر اس برتن میں کناروں کے اردگرد شیری سٹرلاب ڈالیں اور ساتھ ہی ایک چمچہ مشروم کیچپ ڈالیں۔ اور دو چمچہ بھر یخنی مرغن ڈالیں۔ پس اس رکابی کو ڈچ کے تنور میں ۱۵ منٹ تک یا اس سے بھی زیادہ رکھو اور جب دیکھو کہ پک گئی ہے تب استعمال کرو

سالومن مچھلی سانچہ میں پکانی۔ روہو مچھلی کے اوپر سے چانے اور اندر سے پیٹ خوب اچھی طرح صاف کر ڈالو پھر نصف مچھلی کے ٹکڑے بنا کر سانچہ میں بھر دو۔ اور مکھن کو اوپر سے ڈالدو تا کہ درزوں میں بھر جاوے۔ بعدہ نمک مرچ بقدر ذائقہ اور گرم مصالحہ قدرے اوپر ڈالکر برتن پر سرپوش دیدو۔ اور چند عرصہ نرم نرم آنچ پر پکنے دو۔ جب تیار ہو ہو جاوے۔ تب رکابی میں ڈال کر میز پر رکھیں۔

سول ان مٹیلوٹ نارمنڈی یعنی نارمن والوں کے طریقہ پر سول مچھلی پکانی۔ مچھلی کے اوپر سے چانے اوتار دو اور پروں کو کاٹ ڈالو پھر پیٹ چاک کر کے اندر سے ہڈیاں نکال ڈالو اور اس کی جگہ ذیل کا مصالحہ بھر دو۔ کھنب ۱۲ عدد پارسلی کے تنے چند عدد۔ چقندر ایک عدد ان سب کو چاپڑ سے کوٹ کر باریک کر دو۔ پھر اسٹو پان میں ڈال کر اس میں دو اونس مکھن بقدر ذائقہ نمک مرچ اور قدرے گرم مصالحہ ملا کر سب کو خوب اچھی طرح ملا دو۔ ان کو آگ

پر رکھ کر اتنی دیر پکاؤ۔ کہ ترکاریاں گل جاویں پھر دو انڈوں کی زردی اس میں ملا دو اور ایک منٹ آگ پر رکھ کر پکا کر رکابی میں ڈالکر سرد کر لو۔ پس سرد ہو کر یہ مصالحہ پیٹ کے اندر بھرنے کے لائق ہو جاوے گا۔ اسوقت مچھلی کے اندر اسے بھر دو۔ پھر بھری ہوئی مچھلی کو ساسپان میں رکھ دو۔ اور ساسپان کو پہلے سے شراب کے ایک گلاس سے تر کر رکھو۔
پھر مچھلی کو خوب باریک کر لو۔ اور اس میں نمک مرچ مصالحہ بقدر ضرورت ملا دو اور اوپر مکھن کے ساتھ چکنا کیا ہوا کاغذ ڈھک دو تاکہ مچھلی بادامی رنگ کی ہو جاوے پھر اس برتن کو ایک تندور میں ۵ امنٹ تک یا قدرے کم و بیش عرصہ تک رکھو تاکہ پک جاوے اس بات کا خیال رکھو کہ یہ مچھلی بہت زیادہ نہ پکنے پاوے ورنہ بالکل خراب ہو جاوے گی۔ اس لئے بڑی توجہ سے اس کو پکانا چاہئے تاکہ انداز پر پکے۔
سپرٹ پوڈر۔ سپرٹ ایک قسم کی انگریزی مچھلی ہے جسکو انگریز پسند کرتے ہیں پس اس مچھلی کا سر کاٹ ڈالو اور پیٹ چیر کر صاف کر دو۔ پھر اس کے ٹکڑے کر کے سرکہ میں ڈالو اور اس میں قدرے چربی اور گرم مصالحہ ملا کر دو گھنٹہ تک پکاؤ جب گل جاوے تب بالوں کی چھلنی میں سے چھان لو اگر پوڈر تیار کرنا ہو۔ تو خشک میدہ اس میں ملا کر چکلا پر بیل کر چوڑا کر لو پھر پکا کر ملیدہ کیطرح کر لو۔ اور خوب باریک پیس لو اور جب سرد ہو جاوے تب میز پر استعمال کیلئے رکھدو

انڈوں کے پکانے کی چند مختلف ترکیب

بائل کرنا کھولتے ہوئے پانی میں ڈال کر ایک یا دو منٹ کے بعد نکال لو۔ پھر اوپر سے چھلکا اوتار کر انڈ ادان میں رکھو اور نمک مرچ لگا کر کھاؤ۔ ان کے اوپر سے سفیدی اتار کر الگ کر دو۔ وہ کچھ ذائقہ دار نہیں ہوتی صرف زردی نمک مرچ کیساتھ کھانی چاہئے۔
انڈوں کو چھینٹ کر پکانا۔ انڈوں کی سفیدی اور زردی الگ الگ پھینٹ کر ملا دو پھر اس میں نمک مرچ مصالحہ بقدر ذائقہ اور پیاز کے پتے چند عدد اور پارسلی کے پتے چند عدد ملا کر الگ

رکھو پھر ایک ساسپان میں تھوڑا سا مکھن ڈال کر یہ پھینٹا ہوا انڈہ اس میں ڈال دو۔ کفگیر سے ہلا کر پکا لو انڈہ دو حصہ میں پھینٹ کر پکا تا انڈہ کو پھینٹ کر دو حصہ میں ملا دو۔ اور آگ پر رکھ کر اس قدر پکاؤ کہ وہ خشک ہو کر ربڑی کی طرح ہو جاوے۔ تب اس میں میٹھا ملا کر استعمال کرو۔

ایک فلپ دو یا تین انڈوں کو توڑ کر پھینٹو پھر ۳ اونس چینی اچھی طرح ان میں ملا دو۔ پھر ایک منٹ ایل (شراب) کو ہلکا گرم کرو۔ اگر زیادہ گرم کرو گے تو انڈے جم کر دہی کے مانند ہو جاویں گے۔ پس انڈوں کو شراب میں خوب اچھی طرح ملا دو (ملانے کا طریقہ یہ ہے کہ شراب میں انڈے ڈال کر ایک برتن سے دوسرے چند بار اونچے سے ڈالو) پھر اس میں کسی قسم کی اسپرٹ کا ایک گلاس ملا دو۔ عموماً جن استعمال کی جاتی ہے۔ جن ایک قسم کی شراب ہے پھر ادرک اور جائفل باریک کیا ہوا اوپر سے چھڑک کر استعمال کرو۔

ایگ پائی ۱۲ انڈوں کو ابال کر سخت کر لو پھر چھیل کر اس میں ایک پونڈ چربی ملا دو پھر اس میں بالائی اور تھوڑے کشمش ملا کر پانی میں ڈال دو۔ جب پکے تب نصف پونڈ تازہ مکھن اور ایک لیموں کا عرق ڈال دو اور پکا کر استعمال کرو۔

انڈوں کا ساس اور شوربا۔ ان دونوں کی ترکیبیں ہم پہلے ساس اور شوربا کے بیان میں درج کر چکے ہیں وہاں دیکھ لیں۔

انگیس اور اسپرگس ایک گرم رکابی میں اس روٹی کو توڑ کر ٹکڑے ٹکڑے کر کے رکھو جو مکھن لگا کر ٹوسٹ بنائی گئی ہو پس چھ انڈے یا کم و بیش جیسا موقعہ مناسب ہو اور انکو توڑ کر ایک ساسپان میں ڈال دو اور ساتھ ہی تھوڑا سا مکھن ڈال دو اور آگ پر بھونتے جاؤ اور چمچہ سے ہلاتے جاؤ تا وقتیکہ وہ ربڑی کے مانند گاڑھے ہو جاویں پھر انکو اس ٹوسٹ پر ڈال دو جو گرم رکابی میں رکھی ہے پھر کوئی سا نرم ساگ پکایا ہوا انڈوں پر ڈالدو یہ سپرگس کیواسطے عمدہ کھانا ہے

انڈے بطور غذا کے کچے انڈے بہت زود ہضم اور ملین ہوتے ہیں۔ وہ یرقان اور سدہ جگر کے واسطے بہت مفید ہیں بعض مزاجوں میں یہ معدہ میں ثقالت پیدا کرتے ہیں۔ لیکن

بعض میں کچھ تکلیف نہیں دیتے انڈہ کی زردی حیوانی شحم (چربی) ہے لیکن سفیدی خون کی ماہیت کے مشابہ ہے اگر انڈوں کو پکا کر سخت کر لیا جاوے تو ثقیل ہو جاتا ہے اگر اسقدر اُبالیں کہ سفیدی جم جاوے لیکن زردی نرم رہے پھر کھاویں تو نہایت ملائم غذا ہے

انڈوں کا شوربا اور اُبالے ہوئے انڈے ایک ڈبل روٹی کا گول ٹوسٹ کاٹو۔ اور آگ کے روبرو سینک کر بادامی رنگ کا کر لویں اس کو رکابی پر رکھ کر اسپر ۶ عدد انڈے توڑ کر ڈالو اور ایک توہ خوب لال سرخ تپا کر ان پر تھوڑے فاصلہ سے اونچا رکھو تاکہ اس کی گرمی سے انڈے پکیں جب پکجاویں تب لیموں کا عرق اوپر نچوڑ دیں اور جائفل گھسا ہوا اوپر چھڑک کر استعمال کریں۔ یہ سائڈ پلیٹ کا کام دیتا ہے۔

انڈہ سرد ابالا ہوا اگر انڈہ کو برف کے اندر دبا دیں تو تھوڑے عرصہ میں بالکل ویسا ہی سخت اور منجمد ہو جائیگا جیسا پانی میں اُبالنے سے ہو جایا کرتا ہے۔

انگلش فری کاسیڈ۔ ۸ عدد انڈے لیکر ان کو پانی میں اُبال کر سخت کر لو پھر چھیل ڈالو اور ایک ایک انڈا کے چار چار ٹکڑے کر ڈالو۔ پھر ایک ساسپان میں تھوڑا سا مکھن ڈال کر آگ پر گرم کر دو پھر اس میں تھوڑا سا میدہ ملا کر چمچہ سے خوب ہلاؤ پھر اس میں انڈے ڈال دو اور سب کے اوپر جائفل چھڑک دو اور ذائقہ کیلئے نمک اور چند ایک پارسلی کے پتے ڈالدو پھر کڑاہی کو گھماؤ اور تھوڑی سی بالائی بھی اس میں ڈال دو پھر ان انڈوں کو ایک رکابی میں ڈال کر اوپر لگائی ہوئی سبزی ڈالیں اور چٹپٹا ذائقہ کرنیکے لئے سب کے اوپر لیموں کا عرق نچوڑ دیں۔

انڈوں کو محفوظ رکھنا۔ موسم گرما میں چند دن میں انڈے سڑ جاتے ہیں اور جتنے دام ان پر خرچ ہوتے ہیں۔ وہ سب ضائع جاتے ہیں چونکہ انڈہ کے بیوپاریوں کو انڈے دیر تک قائم رکھنے اور دور دور تک بھیجنے پڑتے ہیں۔ اسلئے لوگوں نے بڑے غور و فکر کے بعد ایسے ایسے نسخے اور ترکیب ایجاد کی ہیں جن سے انڈے بہت دیر تک محفوظ رہ سکتے ہیں اور خراب نہیں ہوتے چنانچہ ہم بھی ایک اس قسم کے نسخے بیان کرتے ہیں۔

اول سادہ کسی قدر اَن بجھ چونہ لے کر اسکو پانی میں بھگو دو پانی اسقدر ہو کہ وہ دودھ
کے مانند سفید اور گاڑھا ہو اور اس سے کم پتلا یا گاڑھا نہ ہو۔ پس انڈوں کو ایک مٹی کے
روغنی برتن میں ڈال کر ان پر چونہ کا سفید پانی اسقدر ڈالو کہ وہ سب ڈھک جاویں
تب برتن پر ڈھکنا دے کر رکھو اس سادہ ترکیب سے ایک کارخانہ دار ایک سال ۱۲ ہزار انڈوں کو
محفوظ رکھا۔ جو سال بھر بالکل درست اور صحیح و سالم رہے اور اتنے انڈوں میں سے
ایک بھی خراب نہ گیا **دوم** نمک میں بھی قائم رکھنے کا مادہ ہے ایک برتن میں پسے ہوئے
نمک کی تہ بچھا کر اُس پر جتنے انڈے پاس پاس چُنے جاسکیں چُن دو اور پھر نمک کی تہ دے
دو۔ اسی طرح ایک تہ انڈوں کی اور ایک پسے ہوئے نمک کی دیتے جاؤ حتیٰ کہ برتن بھر جاوے
سب سے اخیر کی تہ بہت موٹی ہو تب اوپر تھوڑی سی رال پگھلا کر ڈالدو۔ اور برتن کا منہ ڈھکن
سے بند کر کے رکھ دے دو ۶ ماہ تک خراب نہونگے **سوم** انڈوں کو ایک برتن میں رکھ کر چربی
گلا کر اوپر سے اسقدر ڈالیں کہ تمام انڈے ڈھک جاویں تب برتن کا منہ بند کر کے رکھیں **چہارم**
بہت گاڑھا گوند بذریعہ برش انڈہ پر پلستر کرو جب وہ سوکھ جاوے تب محفوظ رکھو کئی ہفتہ
تک خراب نہ ہونگے **پنجم** اگر انڈہ کا رُخ ہر روز بدلتے رہیں تو کئی ہفتوں تک خراب نہ ہوگا
رُخ بدلنے کا یہ مطلب ہے کہ جو طرف انڈہ کی آج اوپر ہے وہ کل نیچے اور نچلا حصہ
اوپر کر دیا جائے **ششم** اگر نوک کے بل انڈہ کو رکھا جاوے تو بھی کئی ہفتوں تک خراب
نہیں ہوتا لیکن باریک نوک کے بل کھڑا کرنا چاہئے

انگیس رگوٹ ایک درجن انڈوں کو پانی میں خوب سخت اُبال لو پھر اوپر سے چھلکا
اتار ڈالو پھر باریک اور تیز چاقو سے سفیدی کو لمبائی میں اس طرح کاٹو کہ اندر کی زردی
کو کچھ صدمہ نہ پہنچے پھر ½ پینٹ کھب کا اچار نصف اونس مارل اور ٹرفل اور قدرے
ابالی ہوئی پارسلی لو۔ مارل اور ٹرفل کو پانی میں اُبالو اور جب گل جاویں تب پانی نچوڑ کر
الگ کر لو۔ پھر سب کو اس پانی میں گھوٹ ڈالو اور قدرے انچیج اور باریک کیا ہوا جائفل

خوشبو کے لئے ڈال دو پھر ایک ساسپان میں ۳ چمچہ پانی ایک جل لال شراب ایک چمچہ شوربا اخروٹ کے برابر مکھن کی ڈلی میدہ میں لپیٹے یہ سب اشیاء ڈال کر برتن آگ پر رکھیں اور خوب اچھی طرح ہلا دیں اور پکنے دیں۔ اسی اثنا میں اپنے انڈوں کو تیار رکھو اور سفیدی و زردی الگ الگ باترتیب رکھو لیکن سفیدی کا کھلا ہوا منہ اوپر کو رہے تاکہ دوپکنی والی اجزا سے بھرتے چلے جاویں پھر ڈبل روٹی کے اوپر کا چھلکا گھی میں بھون کر بادامی کر لو۔ اور ایسا سخت کر کہ اگر لوگ ہاتھ سے ملنے پر باریک ہو جاوے پس اس باریک شدہ روٹی کے چھلکا کو انڈوں کی سفیدی کے اندر تمام بھر دو تب ساس تیار کردہ تمام اوپر ڈال دو اور روٹی کے سخت چھلکے باریک کئے ہوئے اوپر سے چھڑک دو یہ نہایت عمدہ سپر ڈش ہے

انڈہ اور انتریاں چند انڈوں کو پانی میں اُبال لو تاکہ وہ اندر سے سخت ہو جائیں پھر چھیل کر ایک ایک کے چار چار ٹکڑے کر ڈالو۔ پھر ایک ساسپان میں تھوڑا سا مکھن ڈال کر آگ پر گرم کرو اور اس میں قدرے میدہ ملا کر چمچہ سے خوب رلا ملا دو پھر اس میں اُبالے ہوئے اور چھیلے ہوئے انڈے ڈال دو۔ اور ساتھ ہی جائفل گھسا ہوا قدرے نمک مرچ بقدر ذائقہ ملا کر برتن کو ہلاؤ۔ جب شوربا گاڑھا ہو جاوے تب ایک برتن میں انڈے ڈال کر اوپر ساس ڈالے اور سب سے اخیر لیموں ڈالے اور استعمال کرے

انڈوں کو روٹی کے ساتھ بنانا ایک پیسہ والی ڈبل روٹی لیکر اس کو دودھ میں بھگو دیں تاکہ نرم بالائی کی طرح ہو جائے اس میں عرق گلاب کے دو چمچے ملا دو پھر ایک رکابی کے پیندے میں تھوڑا سا گھی چپڑ دو پھر اس میں اسقدر انڈے توڑ کر ڈالے جتنوں سے پیندا بھر جاوے پھر اس میں دودھ اور روٹی ڈال دو۔ اور سب کو ایک ٹین میں ڈال کر تنور میں رکھ دو آدھ گھنٹہ میں پک جاویگا لیکن نرم تاؤ کے تنور میں پکانا چاہئے۔

انڈوں کو بنانا دو عدد گوبھی کے باریک اور نرم پتے لے کر ان کیساتھ تھینلو رسیلی چیری اور چند عدد سخت اُبالے ہوئے انڈے چھیل کر ملا کر سب کو خوب اچھی طرح باریک کریں

پھر ان میں نمک مرچ مصالحہ بقدر ذائقہ ملا دیں پھر ایک برتن میں مکھن ڈال کر یہ سب اشیا اسمیں ملا کر پکا دیں جب پک جاویں تب انہیں قدرے بلائی ڈالیں پھر ان کو ایک رکابی میں ڈال دیں پھر انڈوں کی سفیدی کو پارسلی کے ساتھ ملا کر خوب باریک کریں اور اوپر ڈال کر استعمال کریں۔

انڈوں کا عمدہ کھانا پکانا چھ عدد انڈوں کو تیز گرم پانی میں اُبال لو کہ وہ سخت ہو جائیں پھر ان کو چھیلکہ باریک باریک ٹکڑے کر ڈالو پھر ایک سٹو پان میں ½ پونڈ مکھن ڈال کر اس میں انڈے ڈال دو اور خوب اچھی طرح پکالو۔ قریباً ۷، یا ۸ منٹ میں پک جاویں گے لیکن اتنا خیال رکھو کہ وہ ٹوٹنے نہ پاویں۔ پھر ان پر نمک مرچ اور مصالحہ چھڑک دو اور ان کو ایک رکابی میں رکھو اور تمام چربی نکال دو اور تھوڑا میدہ اس میں ڈال دو۔ اور ایک عدد چقندر باریک کاٹا ہوا تیار رکھو۔ پھر ان کو ایک برتن میں ڈال کر ½ پائنٹ سفید شراب قدرے عرق لیموں اور تھوڑا سا مکھن میدہ میں ملایا ہوا سب کو ملا کر اسقدر پکاؤ کہ گاڑھا ہو جاوے اگر ساس تھوڑا ہو تو شراب تھوڑا کر دیں

انڈوں کے خوشنما ڈش ذیل کے طریقہ پر اگر انڈوں کو پکا کر سجاویں تو نہایت خوبصورت معلوم ہوتے ہیں اور کھانے میں بھی ذائقہ دار ہوتے ہیں۔ طریقہ یہ ہے کہ انڈوں کو پانی میں اُبال کر سخت کر لیں پھر ان کو چھیل ڈالیں بعدہ میٹھی پانی میں ابال کر گلا لیں۔ اور گھی میں بھون کر نمک مرچ بقدر ذائقہ ملا دیں پھر ایک رکابی میں پکی ہوئی میتھی بچھا کر اسپر انڈوں کی سفیدی جو کاٹ کر روپیہ کے مانند گول کر لی گئی ہو بچھا دیں اور ان سفیدیوں کے اوپر زردی پاس پاس چن دیں تو نہایت خوشنما رکابی بن جاتی ہے جو دیکھنے میں بھی خوبصورت ہوتی ہے اور کھانے میں بھی ذائقہ دار ہوتی ہے۔ سب سے آخیر لیموں کا عرق یا کوئی عمدہ سی چٹنی اوپر ڈالیں

اسپیرگس آملٹ اسپرگس کے پچاس سر کاٹ کر بطریق معلومہ عامہ پانی میں اُبالو۔ یہ سر جہاں تک سبز اور نرم ہوں۔ ان کو کاٹ کر باریک باریک ٹکڑے کر ڈالو پھر ان میں چھ انڈے توڑ کر ملا کر اچھی طرح پھینٹ ڈالو پھر ایک باٹی پان میں تھوڑا سا مکھن

ڈال کر یہ سب کچھ اس میں ڈال دو۔ اور پکاکر ربڑی کی طرح گاڑھا کر لو۔ پھر اس میں ذائقہ کیلئے نمک مرچ ملا دو اور سرکہ بالائی اور ساس کے ساتھ اسکو کھاؤ مکھن کو صاف کرنیکا طریقہ یہ ہے کہ اس کو برتن میں ڈال کر آگ پر گرم کرو جس قدر جھاگ اوپر آوے وہ سب اوپر سے اتار کر پھینک دو۔ اور ایک دو منٹ بعد پگھلا ہوا مکھن بالوں کی چھلنی میں سے چھان لو اس میں الائچیاں ڈالکر جب پکاتے ہیں تو مکھن خوشبودار ہو جاتا ہے۔

فرنچ بین آملٹ۔ پنیر بقدر دو چمچہ اور چار انڈے۔ انڈوں کو توڑ کر پنیر میں ملاکر نمک مرچ بقدر ذائقہ ڈال کر خوب اچھی طرح پھینٹیں پھر بقدر دو چمچہ کے فریچ بین (سیم کی پھلیاں) اُبال کر اور باریک باریک کاٹ کر اس میں ملا دیں پھر دو اونس مکھن املٹ بنانیوالے برتن میں ڈالکر یہ سب اجزاء اسمیں ڈالکر پکا دیں۔ اگر تازہ اور نرم پنیر اسمیں ملا دیں تو اور بھی اچھا ہے۔

بریڈ اور پارسلی فرٹر۔ روٹی کا گودا چھ اونس ایک برتن میں ڈال کر اس پر اسقدر کھولتا ہو ابلتا ہوا پانی ڈالو جو اس کو نرم کر دے اور روٹی اسمیں ڈوبی رہے پھر اس کے اوپر رکابی دے دو ایک گھنٹہ کے بعد اس نرم شدہ روٹی کے گودے کو خوب اچھی طرح کچل ڈالو اور جتنا گودا نرم نہ ہوا ہو باہر نکال ڈالو۔ پھر اس میں نصف اونس پارسلی قیمہ کر کے ملا دو۔ چار انڈے خوب اچھی پھینٹ کر ملا دو۔ بقدر ذائقہ نمک مرچ ملاکر برتن میں ڈالکر پکاؤ اور براؤن ساس ملا کر کھاؤ

کیرٹ فرٹر ایک عمدہ چقندر لے کر اسکو ابال کر نرم کر لو۔ جب گل جاوے تب اسکو کچل کر گھوٹ ڈالو پھر دو چمچہ بالائی دو اونس روٹی کا چھلکا خوب باریک کیا ہوا اور دو انڈے توڑ کر یہ سب اجزاء ملاکر خوب اچھی طرح پھینٹ ڈالو پھر برتن میں پکاکر براؤن ساس کیساتھ استعمال کرو

کوامی فلاور فرٹر گوبھی کا پھول خوب اچھی طرح پکاکر گلا ڈالو۔ پھر اس میں سرکہ اور نمک مرچ ملاکر ایک گھنٹہ تک پڑا رہنے دو پھر سرکہ میں سے نکالکر فرٹر میں ڈال کر پکاؤ اور مکھن میں خوب اچھی طرح بھون لو۔ اور براؤن ساس کیساتھ استعمال کرو۔

سوئیس آملٹ دو اونس مکھن ایک برتن میں آگ پر لگاؤ اور اسمیں اسی قدر پنیر

باریک کیا ہوا اور ۱/۲ اونس پارسلی اور ہموزن میٹھا گندنا ڈالیں۔اور ۲ عدد انڈے
توڑ کر اس میں ملاکر خوب اچھی طرح پھینٹیں اور تھوڑا سا مکھن ایک برتن میں ڈال کر
اس میں ان سب اجزاء کو ڈال کر نرم آنچ پر بھون لیں اور گرم گرم استعمال کریں۔
پکانے کے متعلق چند باتیں قابل یاد پکانا گو بظاہر ایک سادہ کام معلوم ہوتا ہے لیکن
در اصل کھانے کا مدار اسی پر ہے۔ اگر گوشت سائنس کے اصول پر پکایا جاوے گا۔
تو مقوی بدن اور غذا بخش ہوگا ورنہ بے سود غذا بنے گا۔ بعض وقت بے ڈھنگا پکانے
سے یا تو بہت ہی سخت ہو جاتا ہے۔ جو معدہ میں جاکر گلنے میں نہیں آتا۔ اور بعض وقت
ایسا ناکارہ ہو جاتا ہے کہ اس میں غذا پہنچانے والے اجزاء ہی نہیں رہتے۔ بہت سے
لوگ جانتے ہیں۔ کہ بھاری پانی میں پکایا ہوا گوشت بہت نرم اور رسا دار بنتا ہے۔ اگر
گوشت کو جلد پکایا جائے تو اندر سے کچا رہتا ہے اور اوپر سے پک جاتا ہے۔ گوشت کو
سرد پانی میں دھونے اور البیومن (چکنائی) اوپر سے چھڑا دینے سے یہ پک کر طاقت
بخش نہیں ہوتا۔ کیونکہ جو اجزائے طاقت دینے والے اور گوشت بننے والے ہیں وہ گوشت
کے اوپر ہوتے ہیں اور سرد پانی میں ڈالنے سے وہ سب دور ہو جاتے ہیں۔ البیومن
ہی غذا اور طاقت بخشنے والی شئے ہے۔ جوان جانور کے گوشت میں یہ زیادہ ہوتی ہے
اور بوڑھے کے جسم میں کم اسلئے سائنٹیفک استادوں نے کہا ہے کہ گوشت کو ابلتے ہوئے
پانی میں ڈال دو اور کچھ عرصہ پڑا رہنے دو۔ کہ گوشت کے اندر سے البیومن چھپٹ
کر پانی کی سطح پر آ جاوے اس وقت پانی کو جدا کر لو اور گوشت کو پکانا شروع کرو
جسوقت وہ نیم پختہ ہو جاوے اسوقت وہ تمام البیومن جو نکالی گئی ہے۔ اوپر سے
ڈال دو اور خوب اچھی طرح رلا ملا دو تاکہ وہ گوشت کے اندر پھر سما جاوے جو گوشت
اس طرح پکایا جاویگا اس کے پرورش کرنیوالے اجزا اس کے اندر قائم رہیں گے۔
ایک پونڈ گوشت پکانے کے لئے ۲۰ منٹ سے آدھ گھنٹہ تک کا وقت درکار ہوتا ہے

اس کام کے لئے کویلہ اور اوپلہ ملا کر جلانا چاہئے۔ کہ یہ آگ بہت عمدہ ہوا کرتی ہے پانی کے اوپر جو جھاگ آتی جاوے وہ اتار اتار کر پھینک دینی چاہئے ورنہ شوربہ کا رنگ اور ذائقہ خراب ہو جاتا ہے جس مچھلی کا اوپر والا چمڑا اوپر سے اتوارا نہ گیا ہو۔ اس کو ٹھنڈے پانی میں ڈال کر پکانا چاہئے ۔اور اسمیں قدرے نمک بھی ملا دینا چاہئے۔ کتنے عرصہ میں گوشت شوربا میں پک جاتا ہے یہ گوشت کی مقدار اور آگ کے تاؤ پر منحصر ہے۔ اس کے مختلف وقت ہیں جسوقت سے پانی کھولنے لگتا ہے اسوقت سے وقت شمار کیا جاتا ہے۔ جس قدر آگ تیز ہوگی اسی قدر پانی جلد اُبلے گا لیکن بہت زیادہ آگ اُبلتے ہوئے پانی کے نیچے کر دینی فضول ہے کیونکہ حد سے زیادہ کثیر آنچ کا اثر کچھ نہیں ہوتا اور ایندھن ناحق ضائع جاتا ہے۔ بہت سخت پانی کھولنے سے ایک یہ بھی نقصان ہے کہ غذا کے ذائقہ دار اجزاء بھاپ کے ہمراہ ضائع ہو جاتے ہیں بعض سبزی ترکاریاں جیسے گوبھی کہ ہنڈیا میں بند پکائی جاوے یعنی ہنڈیا کے اوپر ڈھکن دے کر پکائی جاوے تو اس کا رنگ زرد ہو جاتا ہے۔ اور بعض نباتات ایسے ہیں۔ کہ جب بند پکائے جاویں تو اچھے پکتے ہیں مثلاً آلو وغیرہ۔

نمکین گوشت کو پکانا ایک امریکہ کا باشندہ اپنی سرگزشت بیان کرتا ہے۔ کہ کیونکہ اس کو اتفاقیہ طور پر عمدہ گوشت پکانے کا ڈھنگ معلوم ہوگیا۔ وہ لکھتا ہے کہ ایک دفعہ مجھ کو اپنے ہاتھ سے ایک ہنڈیا پکانی پڑ گئی میں دن بھر کا سخت کام کرکے بہت ہی تھکا ماندہ تھا کہ میں نے سوچا کہ ہنڈیا کے پاس بیٹھ کر پکانا میرے لئے سخت تکلیف ہوگا۔ بہتر ہے کہ ہنڈیا کو نرم آنچ پر رکھ کر آپ سو جاؤں تاکہ جب ۶۔ ۷ گھنٹوں کے بعد میں جاگوں گا تو یہ گوشت خواری اور مزاج داری سب جاتی رہیگی چنانچہ اس نے ایسا ہی کیا۔ کہ ایک انگیٹھی میں اوپلوں کی آگ سلگا کر اس پہ ہنڈیا رکھ دیں اور آپ سو رہا جب ۶۔ ۷ گھنٹوں کے بعد آنکھ کھلی تو کیا دیکھا کہ گوشت گل کر حلیم ہو گیا ہے اس نے اس کو گھی کا بگھار لگا کر خوشبو دار بنا لیا تب سے یہ معلوم ہو گیا اور تمام پھیل گیا کہ گوشت کو سرد

پانی میں ڈال کر انگیٹھی میں نرم تاؤ کے آگ پر رکھنا چاہئے تاکہ وہاں نرم تاؤ پر وہاں
پک پک کر خوب اچھی طرح گل جاوے۔

برائے لنگ یعنی رساپچور کر الگ کرنا۔ اس کام کیلئے ایک خاص برتن درکار
ہوا کرتا ہے جس کو انگریزی میں گرڈ ایرن کہتے ہیں۔ یہ آلہ
اس شکل کا ہوتا ہے۔ بیچ میں ایک بڑے چارنیں طرف
نالیاں بنی ہوئی ہوتی ہیں جب گوشت کو رس مسا پکا کر
اس پر رکھ کر آگ پہ رکھتے ہیں۔ تو آگ کے تاؤ سے رسا



نکل نکل کر اس کی نالیوں کی راہ ایک طرف جمع ہوتا رہتا ہے۔ اسی کو گریوی بولتے ہیں اس
کے استعمال کا طریقہ ہم ذیل میں درج کرتے ہیں۔ گرڈ آیرن کو خوب اچھی طرح صاف
کرلیں تاکہ میل سب چھوٹ جاوے۔ پھر اس کو آگ پر قدرے گرم کرکے مکھن سی چپڑ دیں
تاکہ گوشت کو داغ نہ لگے بعدہ گوشت کے پرسندے بناکر مکھن مل کر اس برتن پر رکھ دیں
اور معتدل تاؤ کریں۔ جب گوشت پکنے لگے تب اس کو جلد جلد الٹ پلٹ کرتے جاویں۔
جب پرسندہ کو مکھن لگا کر گرڈ ایرن پر رکھیں تو اوپر نمک مرچ ضرور چھڑکیں۔ **حکایت**
قدیم زمانہ میں جب لوگ پاپیادہ سفر کیا کرتے تھے تو ملک امریکہ کے چیپل سٹریٹ میں ایک
شخص رہا کرتا تھا جس نام ٹبلر تھا۔ جو بیٹنک پکانے میں بڑا مشہور تھا دور دور سے
لوگ اس کے ہوٹل میں آکر ٹھہرتے اور اس کی پکائی ہوئی بیٹنک بڑے شوق سے کھاتے
تھے یہ شخص اپنے کسب کا راز اس طرح ظاہر کرتا ہے میں گوشت کے پرسندے پر مکھن مل کر نمک
مرچ مصالحہ چھڑک دیتا ہوں اور پھر اس پر لیموں کا عرق چھڑک کر پرسندہ کو گرڈ ایرن میں
رکھ دیتا ہوں اور اوپر شوربا چھڑکتا ہوں۔ اور آگ کا تاؤ میانہ رکھتا ہوں پس شوربا
گوشت میں لیموں کے عرق کی مدد سے جذب ہوتا جاتا ہے اور پرسندہ مزیدار پکتا جاتا ہے
میں پرسندہ کو جلد جلد پھیرتا جاتا ہوں۔ جب وہ بادامی ہو جاتا ہے۔ تب جس قدر گریوی

اس کے اندر سے ٹپک ٹپک کر گرتی ہے وہ سب جمع کرتا جاتا ہوں جس قدر نمک مرچ اور گرم مصالحہ اس میں زیادہ دیتا ہوں یہ زیادہ لذت دار بنتا ہے۔ یہ بات یاد رکھنے کے قابل ہے۔ کہ چربی آگ میں نہ گرنے پاوے ورنہ وہ جل اٹھے گی۔ اور اس کے دھوئیں سے پرندہ خراب ہو جاویگا۔

ایک اور طریقہ گوشت کا ٹکڑا ایک انچہ موٹا اور ۶ انگل مربع لیکر اس کو چاپڑ کے ذریعہ زخمی کردو پھر اس پر دہی مل کر آگ پر تھوڑی دیر سینکو بعدہ گھی مل کر اس قدر بھونو۔ کہ رنگ بادامی ہو جاوے تب اسپر چکنا شوربا ڈال کر گرڈ آیرن پر رکھ کر پکاؤ اور خیال رکھو کہ چربی آگ میں نہ گرے ورنہ شعلہ اُٹھ کر گوشت کو خراب کر ڈالیگا۔ گریوی کو الگ اکٹھا کرتے جاؤ

بلو کُنا سا سیج ایک پونڈ گوشت چربی دار ایک پونڈ کوئی عمدہ سبزی (پالک میتھی سویا۔ گوبھی کے پتے وغیرہ) ایک پونڈ چربی ان سب کو کوٹ کر خوب اچھی طرح قیمہ کرلو۔ اور پھر ایک اسٹیو پان میں رکھو اور کھولتا ہوا پانی اس میں ڈال دو اور ایک گھنٹہ تک تیز آنچ پر پکالو۔ پھر آنتوں کے اندر سے نکالکر گرم گرم کو رکابی میں ڈال کر میز پہ رکھو

بکری کے بچہ کا سینہ کا گوشت سبز مٹر کے ساتھ پکانا سینہ کا گوشت ایک ہنڈیا میں ڈالکر گھی میں اسطرح بھونو کہ گھی دیگچی میں ڈال کر اس میں پیاز ڈالو جب گھی کو داغ آجائے یعنی گھی خوب سرخ ہو جاوے اور جھاگ مر جاوے تب اس میں نمک مرچ ملاکر سینہ کے گوشت کے ٹکڑے ڈالدو اور یہاں تک بھونو کہ وہ بادامی رنگ ہو جاوے تب اس میں تھوڑا پانی ڈال کر تھوڑی دیر پکنے دو۔ جب گوشت قریباً گل جاوے تب اس کو شوربا کے اندر سے نکال کر رکابی میں رکھ کر ہڈیوں کو سیدھا کرو اور سبز مٹر جو ملائم ہوں۔ ان کے دانے نکال کر اس شوربا میں ڈال دو اور اسقدر پکاؤ کہ شوربا کم ہو جاوے۔ تب گوشت پر دہی مل کر یا گھی لگاکر پھر اسی شوربا میں ڈال دو۔ اور اب اس قدر پکاؤ کہ شوربا پک پک کر گاڑھا ہو جاوے تب گرم مصالحہ چھڑک کر اوپر پارسلی اور سلاد کے پتے رکھ کر میز پر رکھو بھیڑ کے

سینہ کا گوشت بھی اسی طرح پکایا کرتے ہیں۔

لیلا کی ٹانگ کو بھر کر پکانا۔ بکری کے بچہ کی ٹانگ لیکر تیز چاقو سے اس کے اندر کا گوشت کاٹ کر نکال لو۔ صرف اوپر والا چمڑا اور اس کے ساتھ لگی ہوئی چربی رہنے دو پس اگر دو پونڈ گوشت ہو۔ تو اس میں ۲ پونڈ موٹی چربی ملاؤ۔ پھر اس میں چار چمچہ روٹی کا باریک کیا ہوا گودا۔ ۱۰ عدد لونگ قدرے جلوتری اور جائفل بقدر ذائقہ نمک مرچ تھوڑا سا لیموں کا چھلکا بہت ہی باریک۔ کاٹا ہوا قدرے پارسلی اور میتھی اور ۲ عدد انڈے ان سب اشیاء کو کوٹ کر باریک قیمہ کر لو پھر لات کے چمڑے کے اندر اسی ترکیب سے بھر دو۔ کہ جس طرح پہلے اصلی گوشت بھرا ہوا تھا پس اس کو آنچ پر رکھ کر کباب کر لو۔ اور پھر اوپر گھی چھڑک کر خوب اچھی طرح پکا لو۔ پھر اس ٹانگ کو رکابی میں رکھ کر ایک پونڈ عمدہ گریوی اس پر ڈال کر میز پر لگا دو۔ عمدہ غذا ہے۔

زبان کو بھر کر پکانا۔ نرم بچہ کی زبان لے کر اسکو پانی میں اس قدر ابالو کہ وہ نرم ہو جائے پھر تیز اور باریک چاقو کے ذریعہ اس کے جڑ کے پاس ایک گہرا سوراخ کاٹو اور اس کے اندر سے گوشت نکال کر اس میں ذیل کے اجزاء ملا دو۔ چربی گوشت کے ہموزن ایک پیاز قدرے ہرا دھنیا و سویا تھوڑا سا ادرک دو انڈے یہ سب کچھ اچھی طرح کوٹ کر قیمہ کر لو۔ پھر اس گڑھے میں جو زبان کے اندر نکالا ہے بھر دو۔ اور اوپر سے سی کر گھی سے چپڑ دو۔ اور کوئلوں پر چمٹے سے سینک سینک کر کباب کر لو۔ جب اچھی طرح پک جاوے تب رکابی میں رکھ کر کوئی ساس بھی اوپر لگا کر رکابی میں سجا کر میز پر رکھو۔

پٹھے کے گوشت کو بھر کر پکانا۔ پٹھہ کے گوشت کو تیز چاقو سے اندر سے نکال لو یہ گوشت اگر ایک پونڈ ہو۔ تو اس میں اشیاء ذیل داخل کرو۔ موٹی چربی ایک پونڈ روٹی کا خشک گودا باریک کیا ہوا پون پونڈ چقندر ایک عدد میتھی قدرے ایک لیموں کا چھلکا باریک کیا ہوا نمک مرچ بقدر ذائقہ۔ جائفل جلوتری اور لونگ قدرے

یہ سب اشیاء باہم ملا کر خوب باریک قیمہ کر دو اور لال شراب کا ایک گلاس شامل کر کے
رلا ملا دو۔ پھر جہاں سے گوشت نکالا تھا۔ وہاں ہی قیمہ کو اس طرح بھر دو۔ کہ جس طرح اصلی
گوشت وہاں بھرا ہوا تھا۔ پھر اس کو ٹیوں کی آنچ پر خوب اچھی طرح بھونو۔ اور اوپر
مکھن لگا کر خوب گرم کرو۔ اور اوپر کاغذ لپیٹ دو۔ تب رکابی میں رکھو پھر ایک پنٹ شراب
دو چقندر ان کو نرم آگ پر اُبال کر پکا لو پھر رکابی میں رکھ کر اوپر گریوی ڈالو تب
وہ پیٹھ جو ہم نے تیار کیا ہے اس میں لگا کر اور سجا کر لیجاؤ اور میز پر رکھو

پیرو کے اندر بھر کر پکانا بڑے بڑے جلسوں دعوتوں اور کرسمس کے دنوں
میں انگریز ٹرکی کو بڑی خواہش سے پکواتے اور بڑے مزے سے کھاتے ہیں۔ مگر چونکہ
ٹرکی کے اندر گوشت اسقدر نہیں ہوتا۔ اسلئے دوسرے جانوروں کا گوشت پیٹ کے
اندر بھرتے ہیں جس کی ترکیب یہ ہے کہ ٹرکی کے پر دور کر کے صاف کریں۔ اور
پیٹ چاک کر کے اندر سے انتڑیاں نکال ڈالیں۔ اور ذیل کا مرکب اس میں بھر دیں۔
مرغ کا یا بکری کا گوشت دو سیر چربی موٹی ڈیڑھ سیر پیاز ۴ عدد سیلری یا تھی یا پالک
اور ہرا دھنیا بقدر ذائقہ نمک مرچ باریک کیا ہوا۔ جائفل قدرے انڈے چار عدد
لال شراب ایک گلاس ان سب اجزا کو ملا کر چھری کے ذریعہ خوب باریک قیمہ کریں اور
پیرو کے پیٹ کے اندر بھر دیں۔ پھر اوپر سے پیٹ کو سی دیں اور پکا دیں۔ پکانے کے
دو طریقے ہیں یا تو آگ پر کباب کریں یا پانی میں اُبال کر پکا دیں اگر اُبال کر پکانا ہو تو
ایک برتن میں ڈال کر سخت گرم پانی اوپر ڈالیں اور تیز آگ پر رکھیں۔ تاکہ چند عرصہ میں
پک کر تیار ہو جاوے۔ اور اگر کباب کرنا ہو۔ تو کوئلہ کی آنچ پر رکھ کر کباب کر لیں اور
جب تیار ہو جاوے تو رکابی میں رکھ کر اوپر گریوی ڈال کر میز پر لگا دیں۔

مرغ کو بھر کر پکانا مرغ کے پر اُکھاڑ کر پیٹھ کا وہ حصہ جو دُم کے قریب ہے۔ شگاف
دے کر اس کے اندر سے گوشت نکال ڈالو اور اس کو قیمہ کر لو۔ پھر اجزاء ذیل اس میں

شامل کر دو اگر گوشت ایک پونڈ ہو۔ تو موٹی چربی بھیڑئے کے گوشت کی ایک پونڈ ایک پنٹ آیسٹر باریک ٹکڑے کیا ہوا دو الچوری ایک چقندر چند قسم کی ترکاریاں اُبالی ہوئیں ۲ انڈوں کی زردی قدرے جائفل باریک کیا ہوا نمک مرچ بقدر ذائقہ ان سب اشیاء کو خوب اچھی طرح باریک قیمہ کرو۔ اور مرغ کے اندر ہڈیوں کے اوپر بھر دو۔ پھر چمڑا اوپر ڈھک کر سی دو تاکہ مرغ کی شکل اپنی اصلی ہیئت پر آجائے۔ پھر اس مرغ کو ایک تھیلی میں ڈال کر نہایت تیز گرم پانی میں ڈال کر نہایت تیز گرم پانی میں ڈالکر ایک گھنٹہ تک خوب اچھی طرح اُبالو پھر ایک علیحدہ برتن میں عمدہ گریوی ڈال کر اس میں آیسٹر کو پکاؤ اور گریوی کو گاڑھا کرنے کے لئے گھی کو میدہ میں ملا کر اس میں ڈال دو پھر پکے ہوئے مرغ کو ایک گہری رکابی میں ڈال کر یہ آیسٹر والی گریوی اس پر ڈال دو۔ اور اوپر سے لیموں کا باریک کیا ہوا چھلکا ڈال کر رکابی کو میز پر سجاؤ اور گرم گرم کھاؤ اگر کوئی ساس اس کے ساتھ شامل کر دو تو اور بھی اچھا ہے۔

مُرغ یا کبوتر کے تلاوے تیار کرنا۔ جب گوشت کو بیسن یا کسی دوسری شے میں لپیٹ کر تل لیتے ہیں یا گھی یا گریوی میں کباب کر لیتے ہیں تو اس کو ڈریس یا ری ڈریس کہتے ہیں۔ اس کا طریقہ یہ ہے کہ مرغ کو پروں سے صاف کر کے پیٹ چاک کر ڈالو اور پانی سے دھو کر صاف کر دو پھر چار یکساں ٹکڑے کر ڈالو اور ہر ایک ٹکڑے کو مصالحہ ذیل میں لپیٹ کر گھی یا گریوی میں تل لو خواہ بھون لو۔ انڈے دو عدد جائفل قدرے نمک مرچ بقدر ذائقہ روٹی کے سوکھے ٹکڑے باریک کٹے ہوئے قدرے سب کو ملا کر خوب اچھی طرح پھینٹ لو پھر مکھن میں ملا دو۔ اگر دل چاہے تو قدرے پارسلی بھی اس میں شامل کر دو۔ پس ایک سٹو پان کو آنچ پر رکھو اور گوشت کو اس مرکب میں لپیٹتے جاؤ اور گریوی میں بھونتے یا تلتے جاؤ۔ پھر شوربا جو میدہ ملا کر گاڑھا کیا ہو۔ وہ ایک رکابی میں ڈال کر یہ تلا ہوا مرغ اس میں ڈالو اور اوپر ساس ڈال کر لیموں کا چھلکا باریک کترا ہوا اوپر

ڈال کر سجا دو۔ اور میز پر رکھو۔

مرغ یا ٹرکی کو اسٹو کرنا۔ ہنڈ کے مینڈے میں لہ عمدہ اور باریک سیخیں رکھو اسپر مرغ کو سنوار بنا کر رکھو اور عمدہ مرغن گریوی ایک کوارٹ اوپر ڈالو۔ ایک مٹھی بھر سیری باریک کٹی ہوئی اور دو تین تریاں چلوتری کی ملا کر نرم آگ پر اس قدر پکاؤ کہ سب پک جاوے تب اس میں قدرے میدہ ملا کر گاڑھا کر دو۔ پھر اس میں دو چمچہ لال شراب دو چمچہ شوربا کھنب ملا دو۔ نمک مرچ بقدر ذائقہ ملا کر مرغ کو رکابی پر رکھو۔ اور ساس اوپر ڈال کر میز پر رکھو۔

مرغ یا کبوتر سیلری کی ساس میں اسٹو کیا ہوا:۔ ایک بڑا مرغ لیکر اسکو پروں سے صاف کرو پھر پیٹ بھی صاف کر کے ساسپان میں اس کو رکھو اس میں عمدہ گریوی ایک کوارٹ ڈالو اور ایک مٹھی بھر سیلری صاف کر کے اور باریک کاٹ کر اسی میں چھوڑ دو اور بقدر ذائقہ نمک مرچ اور تھوڑا سا گرم مصالحہ بھی شامل کرو۔ ایک باریک کپڑے میں پیاز یا لہسن چھلا ہوا ڈھیلی پوٹلی باندھ کر اس میں ڈال دو پھر ان کو نرم آگ پر پکاؤ جب گوشت گل جاوے تب مکھن میدہ میں ملا کر اس میں ملا دو کہ گاڑھا ہو جاوے۔ بعدہٗ مرغ کو نکال کر ایک رکابی میں رکھو اور شوربا اوپر ڈالو۔ ایک بڑا مرغ یا چھوٹا ٹرکی ایک گھنٹہ میں پک جاتا ہے لیکن ایک بڑا ٹرکی (پیرو) دو گھنٹہ میں پکا کرتا ہے کیونکہ نرم آنچ پر پکانا پڑتا ہے اس بات کا خیال رکھو کہ شوربا سوکھنے نہ پائے۔ ورنہ خراب ہو جاویگا اور جب اس کو میز پر لگانا ہو تو پیاز وغیرہ کی پوٹلی اندر سے نکال ڈالو۔ حیوان کے بچہ کی گردن اگر اسی ترکیب سے پکائی جائے۔ تو بہت لذیذ بنا کرتی ہے اور دو گھنٹہ میں تیار ہوا کرتی ہے۔

مرغ کے اندر شاہ بلوط بھر کر پکانا۔ چند عدد شاہ بلوط آگ پر بھون کر چھیل ڈالو پھر ہاون دستہ میں خوب اچھی طرح کوٹ ڈالو بعدہٗ ایک مرغ کا جگر ابال کر نرم کر لو

اور ایک پونڈ نرم گوشت پکا کر گلا ڈالو۔ تب ان سب اشیاء کو ملا کر خوب باریک کر ڈالو پھر اس میں باریک کی ہوئی پارسلی چند عمدہ ترکاریاں گرم مصالحہ اور نمک مرچ یہ سب ملا کر مرغ کے پیٹ میں بھر دو اور مرغ کو کوئلوں کی آنچ پر کباب کر لو اس کیواسطے ساس اس طرح تیار کر دو۔ کہ چند عدد بھونے ہوئے شاہ بلوط اور لیکر ان کو چکنی گریوی میں ڈالکر آگ پر پکاؤ اور اس میں ایک یا دو چمچے سفید شراب کے ملا کر مکھن اور میدہ ڈالکر گاڑھا کر دو۔ پس مرغ کو رکابی میں ڈال کر یہ گریوی اوپر ڈالو اور لیموں کا چھلکا باریک کترا ہوا اوپر ڈال کر سجا کر میز پر رکھو۔

فول میری نیٹ ۔ میری نیٹ ایک قسم کا مرکب شوربا ہوا کرتا ہے۔ ایک بڑا مرغ لیکر سینہ کی ہڈیوں پر سے اس کا چمڑا اوپر اٹھاؤ تب نرم گوشت کا قیمہ اور روٹی کے خشک خستہ ٹکڑے باریک کٹے ہوئے چند اسپٹر اور چند کھنب ایک۔ انچوڈی نمک مرچ بقدر ذائقہ اور لہسن پیاز ہرا دھنیا قدرے اور قدرے گرم مصالحہ ایک انڈہ کی زردی یہ سب اجزاء باہم خوب اچھی طرح ملا لو۔ پھر مرغ کے چمڑے کے اندر گوشت کے اوپر اسکو بھر دو لیکن اس بات کا خیال رکھو کہ گوشت بدستور ثابت رہے اور پھٹ نہ جاوے تب سفید آلیسٹر بھی اس کے اندر بھر دو۔ پھر چھاتی پر کاغذ لپیٹ کر اس مرغ کو کباب کر دو۔ پس اس کباب شدہ مرغ کو ایک رکابی میں رکھ کر اوپر مرغن گریوی ڈالکر چند چھلکے لیموں کے تراش کر اوپر ڈالو اور اگر دل چاہے تو اس میں چند عدد کھنب بھی ڈال دو۔

مرغ کو لپیٹ کر تلنے کا جرمنی طریقہ ایک بڑا مرغ یا ٹرکی لیکر اس کو خوب صاف کر دو اور اس کی چھاتی میں جو کچھ چاہو بھر دو۔ اور بدن میں بھونا ہوا شاہ بالوط بھر دو۔ پھر اس کو عمدہ مرغن گریوی میں ڈال دو۔ اور مکھن میدہ میں ملا کر اس میں ڈالو کہ گاڑھا ہو جاوے پھر اس کو رکابی میں ڈال کر رکھو اور میز پر رکھ کر کھاؤ۔

آلا بریز یعنی مرغ کا گوشت مرکب شوربا دار ۔ ایک جوان اور فربہ مرغ کے

پر اکھاڑ کر اس کے دونوں پاؤں پیٹ کیطرف موڑ کر دو۔ اور پیٹ چاک کر کے اندر سے خوب صاف کرو پھر نمک مرچ بقدر ذائقہ اور جائفل و جاوتری قدرے ملا کر اندر اور باہر خوب اچھی طرح چھڑک دو۔ پھر ایک گہرے سٹو پان کے پیندے میں بکری یا بھیڑ کا گوشت باریک کر کے بچھاؤ۔ اور اس پر مرغ لٹاؤ۔ پھر اس کے اوپر ایک گرہ پیاز۔ دو عدد لونگ ایک گڈی کسی میٹھی سبزی کی اور ایک چقندر رکھو پھر ان کے اوپر ایک اور تہ پتلے گوشت کی دے دو پھر اوپر ڈھکنا دیکر برتن کو دو یا تین منٹ تک آگ پر رہنے دو۔ پھر اس میں شوربا یا گرم پانی اس قدر ڈالو کہ گوشت ڈھک جاوے پس اس کو ایک گھنٹہ تک آگ پر پکا کر مرغ کو اندر سے نکال لو اور شوربا چھان لو اور پھر مرغ کو کسی ساس کے ساتھ استعمال کرو۔

مرغ یا کبوتر کی ہنڈیا پکانی مرغ یا کبوتر ان میں سے جس کو پکانا ہو۔ اس کو پروں سے خوب صاف کرو پھر دونوں ٹانگیں توڑ کر نکال دو۔ اور پیٹ چاک کر کے صاف کر کے ہنڈیا میں ڈالدو اور نمک مرچ بقدر ذائقہ چھڑک دو پھر اسقدر مکھن ڈالو۔ جو اس کو بخوبی ڈھک لے اور پکنے دو جب پک کر گوشت گل جاوے۔ تب باہر نکال کر ایک رکابی میں رکھ کر اوپر شوربا یا گریوی ڈالو تا کہ گریوی کچھ اس کے اندر جذب ہو جاوے جب ایسا ہو جاوے تب اس پر نمک مرچ اور گرم مصالحہ پھر چھڑک کر اس کو ہنڈیا میں ڈال دو اور شوربا یا گریوی یا صرف چربی گرم کر کے جانور کے اوپر ڈالدو کہ ایک انچ موٹی تہ اوپر چڑھ جاوے۔ پس اس کو چند منٹ تک پکنے دو۔ پھر رکابی میں رکھ کر میز پر لگا دو

مرغ کے کباب میں کتنا وقت خرچ ہوتا ہے ایک بڑے مرغ کے لئے پون گھنٹہ اور معمولی کے لئے آدھ گھنٹہ اور چوزوں کیلئے ۲۰ منٹ۔ آگ خوب دہکتی ہو لیکن تیز نہ ہو کیونکہ تیز آگ میں کباب کے جل جانے کا اندیشہ ہے

فرنچ بین کا نانا گرم نرم اور ملائم سیم کی پھلیاں لے کر ان کو باریک کاٹ ڈالو

اور ہر ایک کو چیر ڈالو۔ پھر پانی میں بھگو کر اس میں نمک ڈال دو۔ اور چند عرصہ کے بعد وہاں سے نکال کر اُبلتے ہوئے پانی میں نمک کے ہمراہ ڈال دو۔ جب چند عرصہ میں گل کر ملائم ہو جاویں تب ویسے ہی استعمال کرو۔ خواہ گھی یا مکھن میں بھون کر استعمال کرو خواہ انکو کسی شوربا کے ساتھ استعمال میں لاؤ۔

سیم کے بیج پکانے سیم کے وہ بیج جو بالکل پکے ہوئے اور بونے کے لائق ہوں ان کو تنکر گرد سے صاف کر دو اور پانی سے دھو کر ایک ساسپان میں ڈال کر اوپر پانی سا ڈال دو اور دو گھنٹہ تک پکنے دو اگر پانی اثنائے عمل میں کم ہو جائے تو اور ڈال دو۔ مگر اسقدر اُبالو کہ بیج نرم ہو جاویں تب ایک سٹوپان میں نصف پونڈ مکھن ڈال کر آگ پر رکھو جب وہ پگھل جاوے تب اس میں پیاز کے لچھے کٹے ہوئے ڈال دو اور خوب بھونو کہ وہ سرخ ہو جاویں اور سب یکساں پک جاویں۔ بعدہ اس میں سیم کے اُبلے ہوئے بیج پانی میں سے نکال کر ڈالو اور خوب بھون کر پکاؤ۔ پھر اس پر نمک مرچ چھڑکو۔ اور اگر شوربا دار بنانے ہوں۔ تو قدرے وہ پانی جس میں یہ اُبالے گئے تھے ڈال دو اور مکھن و میدہ ملا کر گاڑھا کر لو۔ اور اگر دل چاہے تو گرلوی یا شوربا ملا کر استعمال کرو۔ دیگر اشیا کے بیج بھی اسی طرح استعمال کئے جا سکتے ہیں بعض شخص اس میں سرکہ اور انڈہ کی زردی ملا کر استعمال کرتے ہیں۔

سیم کی پھلیاں سال بھر تک درست رکھنا چھوٹی اور گدرائی ہوئی پھلیاں جو خشک موسم میں ملیں لیکر ایک پتھر کے برتن میں نمک کے ساتھ تہ بہ تہ رکھو۔ یعنی سب سے نیچے ایک تہ نمک کی دو اس پر ایک تہ پھلیوں کی۔ پھر نمک اور پھلیاں اسی طرح تہ بہ تہ دیتے جاؤ۔ جب برتن بھر جاوے تب اوپر بھی نمک کی تہ دے کر اوپر کپڑا دیدو اور اسپر لوٹو ہوٹا سا رکھ کر اوپر ڈھکن یا وزن دے دو۔ تاکہ وہ سب اچھی طرح دب جاویں۔ اور ہوا باہر سے اندر نہ جا سکے پس اس کو ایک بند مکان میں حفاظت سے رکھو۔ ان کو پکانا ہو۔ تب

برتن کے اندر سے پھلیاں نکال کر پانی میں ۲۴ گھنٹہ تک بھگو چھوڑ دو۔ اور اس عرصہ میں پانی اکثر بدلتے رہو پھر جب ان کو پانی میں اُبالو۔ تو نمک مت ڈالو۔ کیونکہ جس نمک کی تہ میں وہ ملی رہی ہیں۔ وہی ان کے اندر کافی سرایت کر گیا ہوا ہے۔

فرانسیسی برون ایک خرگوش یا مرغ کے پر اکھاڑ کر اوپر کا چمڑا بھی آتار دو۔ پھر گوشت کے پارچے بنا کر اس پر انڈوں کی زردی مل دو۔ پھر روٹی کے خشک ٹکڑے باریک کر کے ان میں نمک مرچ اور گرم مصالحہ ملا کر گوشت کے پارچوں کو اس میں لپیٹو اور ایک اسٹوپان میں مکھن ڈال کر یہ گوشت اس میں ڈال دو اور خوب اچھی طرح بھونو۔ جب رنگ بادامی ہو جاوے تب مکھن الگ کر دو اور عمدہ گریوی اس میں ڈال دو۔ اثنائے عمل میں اس بات کا خیال رکھو۔ کہ یہ برتن کے پیندے سے نہ لگ جاوے۔ جب گریوی ڈال چکو تب ایک گلاس لال شراب اور چند ایک کھنب بھی ڈال دو۔ اور اگر شوربا گاڑھا کرنا ہو تو مکھن میں میدہ ملا کر بھی ڈالدو اور بعض ایسا بھی کرتے ہیں۔ کہ چینی میں نمک ملا کر بقدر ذائقہ اس میں ڈال دیتے ہیں پس جب اس طرح پر تیار ہو جاوے تب رکابی میں ڈال کر میز پر سجا دو۔

فریکیسی سفید۔ مرغ کے جوان چوزے ۲ عدد یا خرگوش ایک عدد لیکر پر وغیرہ سے صاف کر کے اوپر سے کھال آتار دو۔ اور گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر دو۔ پھر ان کو گرم پانی میں ڈال دو۔ تاکہ تمام خون دور ہو جاوے تب نکال نکال کر ایک کپڑے پر رکھتے جاؤ کہ خشک ہو جاوے پھر ایک برتن میں دودھ اور پانی برابر ملا کر ان کو ڈالدو اور اتنی دیر پکاؤ کہ گوشت ابل کر قریباً گل جاوے پھر ایک اور برتن لیکر اس میں نصف پنٹ ملائی اور چوتھائی پونڈ مکھن ڈال دو۔ اور برتن کو اکثر ہلاتے رہو کہ مکھن پگھل رہے لیکن گریوی نہ بننے پاوے تب گوشت کے پارچوں کو دودھ پانی میں سے نکال نکال کر اور صاف سی پونچھ پونچھ کر اس پگھلے ہوئے مکھن میں ڈالتے جاؤ جب بھن جاوے۔ تب گرم مصالحہ قدرے اور

تھوڑی سی کھنیں اس میں ملا دو۔ اور رکابی میں ڈال دو اور استعمال کرو۔

سیلری۔ یہ انگریزی سبزی ہے جس کو انگریز بڑی چاہت سے کھاتے ہیں اور مختلف جگہ استعمال کرتے ہیں۔ جب یہ کچی ہوتی ہے تو دیر ہضم ہوتی ہے۔ جب اسکو پانی میں ابال لیں یا سرکہ میں بسا لیں تو بہت جلد ہضم ہو جاتی ہے۔ اہل جرمن اس کی جڑوں کو کاٹ کر سکھا لیتے ہیں۔ اور بجائے کافی کے استعمال کرتے ہیں۔

سیلری کا ست سیلری کے بیج نصف اونس لے کر ان کو ½ پنٹ برانڈی میں ۱۲ یا ۱۴ گھنٹہ تک بھگو چھوڑو۔ پس اس شراب کے چند قطرے اگر کسی شوربا میں ڈال دیں تو بالکل ویسا ہی ذائقہ ہو جاویگا جیسا کہ خود سیلری کے ڈنٹھلوں سے ہوا کرتا ہے

سیلری کے بیج۔ اگر سیلری کے بیج بقدر ایک چمچہ چائے کسی شوربا میں ملا دیں تو اس سے وہی نتیجہ نکلتا ہے۔ جو سیلری کی جڑوں کے ملانے سے نکلا کرتا ہے یعنے شوربا ذائقہ دار بن جاتا ہے جو انگریز بہت پسند کرتے ہیں۔

سیلری سوپ اس کا بیان شوربوں کے ذکر میں درج ہے وہاں دیکھو۔

سیلری کو جاڑوں بھر محفوظ رکھنا سیلری کو سردی سے مرجھا جانے سے پیشتر توڑو پس پتوں کو الگ کر لو۔ اور جڑوں کو الگ اور ایک ہوا دار مگر خشک (جہاں نمی کا اثر نہ ہو) مکان میں پھیلا کر بچھا دو۔ پھر چند دنوں کے بعد وہاں سے اٹھا کر ایک سرد مکان میں لے جا کر رکھو۔ پھر ریت میں تہ بہ تہ دبا دو یعنے ایک تہ ریت کی اور ایک سیلری کی اسی طرح تہ رکھدو اور جب استعمال کرنا ہو۔ تو وہیں سے نکال کر کرو۔

فرائڈ سیلری یعنی سیلری بھونی ہوئی سیلری کو پانی میں اتنی دیر ابالو کہ یہ نرم ہو جاوے تب اس کی جڑوں کو کاٹ ڈالو اور چیر ڈالو۔ پھر ایک برتن میں مکھن ڈال کر اس میں سیلری ڈال کر بھون لو۔ اور جب وہ بادامی رنگ کی ہو جائے تب براؤن ساس میں ڈال کر استعمال کرو۔

ملک آسٹریلیا سے آیا ہوا گوشت گائے کا گوشت جو ملک آسٹریلیا سے ٹین کے ڈبوں میں بند ہو کر آتا ہے۔ انگریزوں میں بہت کثرت سے استعمال ہوتا ہے۔ ہزاروں من ٹین ہر سال آسٹریلیا سے آتے ہیں۔ یہ سب طرف سے بند ہوتے ہیں ٹانکا کھول کر اندر سے گوشت نکال لیا جاتا ہے ایک ٹین چھ پونڈ کا ہوتا ہے۔ جس کے اندر سے خالص گوشت ۴ پونڈ نکلتا ہے پہلے تو اکثر ڈبے خراب ہو جایا کرتے تھے مگر اب ایسی عمدگی سے بند کئے ہوتے ہیں۔ کہ وہ نقص دفع ہو گیا ہے۔ اس کے اندر سے ہڈیاں سب نکالی ہوئی ہوتی ہیں۔ کہتے ہیں کہ چونکہ اس ملک کے حیوانات بہت فربہ ہوتے ہیں اسلئے ان کا گوشت بھی بہت موٹا اور مقوی ہوتا ہے اور جب پکایا جاتا ہے تو ذائقہ دار بنتا ہے۔ انگریزی ٹینوں سے یہ قیمت میں بہت ارزاں ہوتا ہے۔

بیف گریوی جمع رکھنا۔ ۴ پونڈ بیف کاٹ کر اس کے ٹکڑے کر ڈالو اور چربی سے بالکل پاک کر دو پھر ایک چقندر اور ایک پیاز کی گرہ چھیل کر اور ایک سیلری کا سر یہ سب ایک برتن میں ڈال کر ایک پنٹ پانی اوپر ڈالو۔ پھر برتن پر ڈھکنا دے کر ان سب کو اتنی دیر پکاؤ کہ پانی قریباً تمام سوختہ ہو جائے لیکن اس بات کا خیال رکھو کہ گوشت یا دیگر اجزا پیندے سے لگ کر سڑنے نہ پاویں۔ جب گوشت اس طرح پر بادامی رنگ کا ہو جائے تب تیز گرم اور کھولتا ہوا پانی قریب ۳/۴ پونڈ کے اس پر ڈالو اور خوب جوش دو۔ مگر برتن آدھا آگ پر رہے۔ اور آدھا آنچ سے الگ تاکہ جلد پانی سڑ نہ جاوے۔ جب پک پک کر پانی آدھا رہجاوے تب بالوں کی چھلنی سے چھان لو۔ اور سرد کر دو کہ جم جاوے اس طرح پر تیار کی ہوئی گریوی موسم سرما میں شکار کے گوشت کے ساتھ بہت لطف دیتی ہے اور خراب نہیں ہوتی۔

چوڈر ایک امریکہ کا کھانا۔ پیاز اور گوشت کو مکھن میں اس قدر بھونو کہ بادامی رنگ ہو جاوے۔ پھر ساسپان کے پیندے میں اس کی ایک تہ جما دو۔ اس پر اُبالے

ہوئے اور چھلے ہوئے آلوؤں کی تہ جما دو۔ اس پر مچھلی کا گوشت پکا ہوا۔ اور قیمہ کیا ہوا
ایک تہ جما دو پس اس پر نمک مرچ مصالحہ چھڑک کر اوپر گما ڑھا شوربا اور ایک گلاس
لال شراب ڈال دو اور قدرے پانی ڈال کر اوپر ڈھکنا دے کر آگ پر پکا لو بعض اتنی تھوڑی
کے اندر کچی مچھلی دے کر آگ پر۔ اتنی دیر پکاتے ہیں۔ کہ مچھلی پک جاتی ہے تب رکابی
میں ڈال کر میز پر رکھتے ہیں۔

کارنر ڈش سیب اور آلوؤں کے قتلے بنا کر گھی میں بھون لیں۔ اور ان پر قدرے
چینی چھڑک کر رکابی میں رکھ کر استعمال کریں

خشک مٹر کا اسٹو کرنا۔ ایک پنٹ عمدہ مٹر لے کر ان کو چن کر صاف کرو۔ پھر ۱۲ گھنٹہ
تک ان کو پانی میں تر رکھو۔ پھر ان کو ایک دیگچی میں ڈال کر آگ پر رکھو اور اس قدر
پانی ڈالو کہ مٹروں سے اونچا رہے پس اس میں ایک چمچہ چائے کے برابر نمک اور
اڑھائی تولہ مکھن ڈال دو۔ پھر ان کو اس قدر پکاؤ۔ کہ مٹر گل کر نرم ہو جاویں۔ تب سرد
کر لو اور بقدر ذائقہ نمک مرچ ملا دو۔

جنگلی بط یا مرغابی کو سبز مٹر کیساتھ اسٹو کرنا۔ مرغابی کے پر اکھاڑ کر صاف
کرو پھر اس کے پاؤں اندر کیطرف کر دو۔ پھر گوشت لا کر اس کے باریک اور چھوٹے
پارچے بنا لو اور ایک اسٹو پان میں مکھن ڈال کر اس میں ان کو ڈال دو۔ پھر بطخ یا مرغابی کو
اس مکھن میں اسقدر بھونو کہ بادامی رنگ ہو جائے پھر ایک الگ برتن میں نصف
پنٹ گریوی یا برابر اتھ ڈال کر اس میں سبز مٹر ڈال دو۔ اور تھوڑی دیر پکا کر مرغابی بھی اسی
میں ڈال دو۔ اور کچھ عرصہ پکنے دو۔ بعدہ اس میں نمک مرچ ملا کر قدرے مصری بھی
ڈال دو اور رکابی میں سجا کر رکھ دو

مرغابی کے کباب شورہ دار۔ مرغابی کے پر اکھاڑ کر چمڑا اوپر سے اتار دو اور
کاٹ کر ٹکیاں دو حصہ لمبائی میں کر لو۔ پھر چاقو یا کانٹے سے چوک کر نمک مرچ اور

چھڑک دو اور اوپر مکھن مل کر کوئلوں کی آنچ پر کباب کر۔ تب ایک رکابی میں رکھ کر ذیل کا شوربا بنا کر گرما گرم ڈالدو۔ اس کام کے لئے یہ شوربا اس طرح بنایا جاتا ہے۔ آدھ پاؤ عمدہ سٹاک آدھ پاؤ سفید شراب آدھ پاؤ کیچپ اور لیموں کی چٹنی ایک چمچہ لوف شوگر کا ان سب اشیاء کو ملا کر پکائیں۔

مرغابی کے کباب۔ پیاز کی ۲-۳ گرہ چھیل کر باریک پچھے نیالو اور چند پتے ہرا دھنیا کے ملا دو۔ پھر برابر وزن روٹی کے خشک ٹکڑے پیس کر اس میں شامل کرو۔ اور نمک مرچ بقدر ذائقہ ملا دو۔ پھر اس مرکب کو مرغابی کے پیٹ کے اندر بھر دو۔ اور کچھ جسم کے اوپر بھی مل دو تب آگ پر کباب کر لو۔ کبابوں کو رکابی میں رکھ کر عمدہ گریوی اوپر ڈالو۔ اور سیب کے ساس کے ساتھ استعمال کرو۔

انڈایو کے پکانے کا فرانسیسی طریقہ۔ انڈایو ایک انگریزی نباتات سے ہے جس کو انگریز بڑے شوق سے کھاتے ہیں۔ پس عمدہ اور سفید انڈایو کے ۳ سیر لے کر ان کو نمک والے پانی میں ڈالدو اور ۲-۳ گھنٹہ اس میں پڑا رہنے دو۔ پھر سو عدد اسپرگس لے کر ان کے سبز سرے کاٹ کر الگ کر دو اور باقی حصہ جسقدر نرم ہو وہ سب چھری سے قیمہ کر دو۔ اس کو بھی نمک کے پانی میں ڈال دو۔ پھر سیلری کی ایک گڈی لے کر اس کو چھیل کر پانی سے دھو ڈالو اور کاٹ کر ۳-۴ انچ لمبے ٹکڑے کر ڈالو پھر ایک ساسپان میں ڈالکر اس پر ایک پنٹ پانی ڈالدو۔ اور ایک پوٹلی میں ثابت لال مرچ اور قدرے جاوتری ڈھیلی باندھ کر اس میں ڈالدو اور اس قدر پکاؤ کہ قدرے نرم ہو جاوے۔ پھر اس میں اسپرگس ڈال دو۔ اور خوب پکاؤ۔ حتی کہ سبزی پک کر نرم ہو جاوے۔ پھر انڈایو کو پانی سے نکالو اور نچوڑ ڈالو۔ اور ان میں سے ایک کو ثابت ہی رہنے دو۔ اور دوسروں کے پتے الگ الگ کر ڈالو۔ اور ایک مٹو پان میں ڈال کر اوپر ایک پنٹ سفید شراب ڈالدو۔ دیگچی کو ڈھک دو اور اسقدر پکاؤ کہ انڈایو گل جاوے

پھر اس میں ½ پونڈ مکھن میدہ میں لپیٹ کر ڈالو اور دیگچی کو پھر ڈھک دو اور اکثر ہلاتے رہو۔ پھر وہاں سے نکال لو اور ایک رکابی میں ½ ثابت انڈا لو بیچ میں رکھ کر سیلری اور سبزی ارد گرد رکھدو اور باقی ماندہ انڈا لو اس کے اوپر رکھدو۔ پھر شوربا نکال کر ایک ساسپان میں ڈال کر اس میں بقدر ذائقہ نمک ڈال دو اور آگ پر خوب اچھی طرح پکنے اور گاڑھا ہونے دو پھر اس میں دو انڈوں کی زردی قدرے جاوتری اور ایک کوارٹ بالائی ملا دو اور ساس کیساتھ خوب گاڑھا کر لو۔ پھر جس برتن میں انڈا لو رکھا ہوا ہے اس میں ڈال کر گرما گرم میز پر لے جاؤ۔ مچھلی بطور غذا مچھلی کے گوشت میں جز و بدن بننے کا مادہ نسبتاً کم ہے اور اس کی چربی دوسرے حیوانات کی نسبت دیر ہضم اور ثقیل ہے اور معدہ کے اندر جلد سڑ جاتی ہے۔ کھٹاس ساس اور چٹنیاں چونکہ زود ہضم ہوتی ہیں۔ اسلئے مچھلی کے ساتھ ان کا کھانا زیادہ مفید ہوا کرتا ہے مکھن کے ساتھ یہ زیادہ دیر ہضم ہو جاتی ہے۔ گرم مصالحہ اور نمک اس کو جلد ہضم کر دیتے ہیں۔ اگر مچھلی کو کھلی ہوا میں سکھا دیں اور پھر سادہ پانی میں ابالیں تو زود ہضم ہو جاتی ہے۔ لیکن نمکینی مچھلی جو آگ پر بھونی جاوے دیر ہضم ہوتی ہے۔ اس میں شک نہیں کہ اس میں فاسفورس کا مادہ زیادہ ہے اسلئے یہ دماغ کو زیادہ فائدہ بخشتی ہے لیکن معدہ کو خراب کرتی ہے

عمدہ مچھلی کا انتخاب چونکہ مچھلیاں پانی سے نکال کر کئی کئی روز تک باہر رکھی رہتی ہیں۔ اسلئے وہ اکثر بد احتیاطی سے خراب ہو جاتی ہیں۔ جن کی عمدگی اور تازہ ہونے کی پہچان یہ ہے کہ ان کے گلپھڑے اٹھا کر دیکھو اگر وہ گہرے سرخ خون کے مانند ہوں۔ تو تازہ سمجھو ورنہ خراب جس قدر ان کی رنگت پھیکی اور سفیدی مائل ہو گی اسی قدر مچھلی باسی ہو گی۔ علاوہ ازیں آنکھوں کی روشنی پردں کا سختت یا نرم ہونا بو کا گلپھڑوں میں سے خراب یا اچھا ہونا۔ ان کے اچھے یا خراب ہونے کی علامت ہے۔

رو ہو۔ عمدہ وہ ہے جس کا پیٹ سفید ہو۔ اور چانے چوڑے اور روشن ہوں

پشت سیاہی مایل ہو **کاڈ** عمدہ وہ ہے جس کا سر موٹا اور بڑا ہو۔ اور جب چیرا جاوے تو گوشت سفید رنگ نکلے **ٹینگرا** عمدہ وہ ہے جس کا پیٹ سفید اور ملائم اور چپٹا ہو۔ اور موچھیں لمبی لمبی اور کنڈل دار ہوں

سول۔ عمدہ وہ ہے۔ جس کا پیٹ بالائی کی طرح سفید ہو۔ اور بدن دل دار موٹا ہو اس پر جانا نہیں چاہتا۔

جھینگر عمدہ وہ ہے جو بھاری اور وزن دار ہو۔ اور اگر دُم کو کھینچیں اور وہ پھیل جاوے تو سمجھو کہ یہ تازہ ہے جو پورا جوان ہوتا ہے۔ اس کی دم پر حلقے بہت سے بنے ہوئے ہوتے ہیں۔ **مچھلی کو تیل میں محفوظ رکھنا**۔ مچھلی کو پتھر یا چینی کے برتن میں ڈال کر اس پر اسقدر سرساوں کا تیل ڈالو کہ وہ ڈھک جاوے۔ تب برتن کو ہوا سے محفوظ کر کے ڈھکنا دیدو **دیگر** اگر نمک یا چینی کی تہ میں دبا کر رکھیں۔ تو بھی ایک عرصہ تک خراب نہیں ہوتی **دیگر** اگر برف کے اندر دبا دیں۔ اور برف کو کسی ایسے برتن میں بند کریں کہ ہوا اس کے اندر نہ جا سکے۔ تو بھی مدتوں درست رہتی ہے

جھینگر بطور غذا کے۔ جھینگر اگرچہ مقوی غذا ہے۔ لیکن بعض معدوں میں دیر ہضم اور ثقیل ہوتے ہیں۔ گو بہت لوگ ان کو گرم گرم کھاتے ہیں۔ لیکن عام طور پر سرد کر کے کھائے جاتے ہیں۔ ہنڈیا میں اگر شوربا دار پکائی جاویں تو بڑے مزیدار بنتے ہیں۔ اور جب سموسوں میں ڈالے جاتے ہیں۔ تو ان کو گرارہ بنا دیتے ہیں۔ عمدہ جھینگر اپریل سے اگست تک ملتے ہوں۔ اور اگر بڑے قد و قامت کے لینے ہوں۔ تو اکتوبر سے مئی تک ملجاتے ہیں۔ تازہ جھینگروں کے پہنچے سخت ہوتے ہیں۔ اور جب ان کو ہم ہاتھ پر انگلی رکھ کر دبا دیں تو وہ جلد جلد حرکت کرتی ہیں۔ اکثر لوگ وزن سے انکو انتخاب کرتے ہیں جتنے بھاری ہوتے ہیں اچھے اور تازہ ہوتے ہیں۔ اگر کچا ہوا جھینگر لیکر اس کے دُم کو کھینچ کر پھیلا دیں اور وہ پھیلی کی پھیلی رہے بند نہ ہو تو سمجھ لو۔ کہ

یہ خراب ہے اسے مت لو نر جھینگر جس میں بہت سی خوبیاں ہوتی ہیں۔ اس طرح پہچانا جاتا ہے
کہ اس کی دم کا پشت کی طرف کا حصہ تنگ ہوتا ہے اور مادہ کا چوڑا ہوتا ہے۔ مادہ نر
سے بڑی ہوتی ہے اور دُم کے نیچے انڈے بہت سے لگے ہوتے ہیں بعض جھینگہ فروش ان
کو ۲-۳ دفعہ پانی میں اُبال کر لذت دار اور ملائم کر لیتے ہیں تب بیچتے ہیں لیکن ایسے
جھینگہ درحقیقت غذا کیلئے اچھے نہیں ہوتے جھینگر میانہ قد کا اچھا ہوا کرتا ہے بہت
بڑا کسی کام کا نہیں ہوتا۔ شوربا دار پکانے کے لئے مادہ زیادہ پسندیدہ ہے۔ بہت سے
لوگ چھوٹے چھوٹے جھینگروں کو تیل میں تل کر کھاتے ہیں۔ جو مر کنی ہڈی کی طرح سب چبائی
جاتے ہیں لیکن بعض ملکوں میں بڑے جھینگر کو پسند کرتے ہیں۔ اور دُم و سر کاٹ کر پھینک
دیتے ہیں۔ اور درمیانہ حصہ کو چھیل ڈالتے ہیں۔ جو انڈہ کی مانند سفید نکل آتا ہے اس کو
کسی طرح سے بھون کر پکا کر کھاتے ہیں۔

فرائیڈ سکورزونر سکورزونر ایک انگریزی نباتات میں سے ہے۔ جو پکا کر بطور سبزی
کے کھایا جاتا ہے۔ اس کا طریقہ یہ ہے۔ کہ اس کے سروں کو لے کر پانی سے خوب دھو
ڈالو اور اوپر سے چھیل ڈالو تب اس کو پانی میں اتنی دیر اُبالو کہ نرم ہو جاوے۔ بعدہ اس
کو ذیل کے مرکب میں ڈبو دو۔ انڈے دو عدد میدہ ½ پونڈ پانی ایک پیالہ چائے کے
برابر ان سب کو ملا کر خوب اچھی طرح پھینٹ لو۔ اور بقدر ذائقہ اس میں نمک مرچ ملا دو
پس اس میں سکورزونر کے سروں کو لپیٹ کر بھون لو۔ اور رکابی میں ڈال کر بادامی
شوربا یا ساس اوپر ڈالو اور کھاؤ۔

فرائڈ ٹرنپ یعنی بھونا ہوا شلغم عمدہ اور تازہ شلغم لے کر انکو دھو کر اوپر سے چھیل ڈالو
پھر پونچھ کر ٹکڑے کر ڈالو اور نمک مرچ لگا کر میدہ میں لپیٹ کر دیگچی میں بھون لو جب میدہ
سرخ ہو جائے تب اندر سے شلغم نکال کر برول ساس کے ساتھ کھاؤ۔ کھانے سے پیشتر
یہ دیکھ لو کہ شلغم میدہ کے اندر پک کر گل گیا ہے۔ یا نہیں۔

شکار کردہ جانوروں کا کونسا گوشت اچھا ہوتا ہے ہم اپنے ناظرین کی آگاہی کیلئے غذائے حیوانی پر ایک نکتہ کی بات بتاتے ہیں۔ جانوروں کے بدن کا وہ حصہ جو کم حرکت کرتا ہے زیادہ موٹا اور چربی اور کھانے میں لذیذ ہوتا ہے۔ جیسے پیٹ پیٹھ اور پاؤں کے اوپر کے ران اور جو حصہ بدن ہر وقت حرکت میں رہتا ہے۔ وہ خشک سخت اور پتلا بلا چربی یا چکنائی ہوتا ہے جیسے ٹانگیں۔ اڑنیوالے جانوروں کے پر۔

شکار کو چرب بنانیکا طریقہ۔ جانوروں کو پروں اور کھال سے صاف کرکے تازہ دودھ میں ڈال دو اور ۲ گھنٹہ یا کم از کم ۱۲ گھنٹہ اسی میں پڑا رہنے دو اور چوپایوں کو ذبح کرکے اور اوپر سے کھال اتار کر الٹا لٹکا دو۔ ۱۲ گھنٹہ میں تمام چربی گوشت کے اوپر آکر جم جاویگی

جھینگر کو بھر کر پکانا گریٹین آف لابسٹر درمیانہ قد کا ایک لابسٹر لیکر آدھم آدھ کر لو اور سر جدا کر دو۔ اور پھر پیٹ چاک کرکے تمام گوشت اندر سے نکال لو۔ اور ان کو چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لو۔ پھر ایک دیگچی میں دو اخروٹ کے برابر مکھن ڈال کر اس میں ایک گرہ پیاز کی کتر کر ڈالدو اور تھوڑی دیر آگ پر رکھ کر داغ کر دو۔ پھر اس میں ایک چمچہ میدہ اور نصف پنٹ دودھ ملا کر خوب ہلاؤ اور ۵ منٹ تک آگ پر پکاؤ۔ پھر اس میں لابسٹر ڈالکر نمک مرچ مصالحہ بقدر ذائقہ اور انچوڈی کا سٹ اور قدرے پارسلی بھی ڈالدو اور آگ پر رکھ کر پھر ابالو پھر اس میں ایک انڈہ کی زردی ملا دو پھر دیگچی آگ پر سے اتار کر یہ سب مرکب جھینگے کے پیٹ کے اندر بھر دو۔ اور جھینگر کے اوپر روٹی کے چھلکے باریک پیکر اور مکھن لگا کر لگا دو۔ پھر اس کو کھلے تنور کے اندر ۲۰ منٹ تک پکاؤ اور رکابی میں رکھ کر میز پر رکھ دو۔

سیبشٹ مٹن آلا ٹیوٹی یعنی انگریزی منگین اور گوشت گوشت کو کاٹکر ہڈیاں نکال ڈالو اور میدہ میں لپیٹ دو ہڈیوں کو ایک لٹوبان میں ڈالکر گرہ بڑے پیاز کی ضرور ڈالو جب شوربا ہڈیوں کو ایک سٹوپان میں ڈالکر بہت سا کھولتا پانی ڈالکر اسقدر پکاؤ کہ ان کا شوربا نکل آوے مگر ہڈیوں کیساتھ ایک گرہ بڑے پیاز کی ضرور ڈالو۔ جب شوربا ہڈیوں سے نکل آئے

تو اس قدر پکاؤ کہ ایک پنٹ رہ جاوے۔ پھر اس کو سرد کر کے اوپر سے چربی الگ کر دو۔ پھر اس میں ۶ عدد ٹوماٹو (انگریزی بینگن کھٹے) ڈالدو یا ٹوماٹو کا ساس ڈالدو۔ اس کو ۵ منٹ آگ پر رکھ کر اس میں گوشت کے پارچے ڈالدو اور گروبی ڈال کر آگ پر رکھدو لیکن آگ پر پکاؤ مت ورنہ گوشت سخت ہو جاوے گا تھوڑی دیر بعد اس پر نمک مرچ بقدر ذائقہ چھڑک کر رکابی میں ڈال کر میز پر رکھو لیکن یہ یاد رکھو کہ گوشت بینگنوں میں ڈالنے سے پہلے الگ پکالیا گیا ہوتا کہ وہ خوب گل جاوے

گوشت کو لٹکانا۔ اس کے متعلق ہم سب حال مفصل لکھ چکے ہیں۔ مگر دو ایک نکتہ کی باتیں اور لکھتے ہیں۔ گوشت کو زیادہ دیر تک لٹکانا نہیں چاہئے ورنہ وہ کرخت ہو جاویگا۔ نہ اس کو کسی ایسی جگہ لٹکانا چاہیئے جہاں گرمی کی تپش زیادہ ہو یا ہوا زور سے چل رہی ہو ورنہ وہ سخت ہو جاوے گا اور جلد نہیں گلے گا۔

بیلا کس کام آتا ہے اور اس کا کونسا عضو کس مطلب کے لئے مخصوص ہے۔ گوشت بہت ملائم ہوتا ہے اسلئے اکثر قیمہ بنا کر استعمال کیا جاتا ہے بیلے کی زبان خنک پکا کر زیادہ تر استعمال کیجاتی ہے۔ کیونکہ کلیجی کے مانند اس کے کباب اچھے بنتے ہیں۔ موٹی چربی کے اندر سے اس کے گردے نکال کر دو طرح پکائے جاتے ہیں یا تو بھون لئے جاتے ہیں اور تھوڑا رس مسالہ شوربا بنا لیا جاتا ہے (بیلے کا سر نہایت پر مغز کھانا ہے جو دماغ کو طاقت بخشتا ہے۔ بیلے کے کھر جب پانی میں پکائے جاتے ہیں۔ تو سرد ہو کر فالودہ کیطرح ان کا شوربا جم جاتا ہے جسے ہوف جیلی کہتے ہیں یہ نہایت لذیذ اور مقوی دماغ شئے ہے۔ جس سے دہات بھی گاڑھی ہو جاتی ہے۔

مکرونی کیا شئے ہے۔ مکرونی ایک قسم کی انگریزی سویاں ہیں جو موٹی اور اندر سے پولی ہوئی ہیں۔ ان کو کئی طرح سے پکاتے ہیں جن کا بیان ہم آگے لکھتے ہیں۔ مکرونی کا شوربا اس کا ذکر تو شوربا کے بیان میں لکھا جا چکا ہے۔

مکرونی گرین بال شوربا کیلئے - مکرونی گرم پانی میں تھوڑی دیر بھگو دو۔ کہ نرم ہو جاویں پھر سل بٹہ کی مدد سے خوب باریک پیس لو۔ کہ لیس چھوڑ دے تب چکلہ کے ذریعہ ٹکیہ کی طرح بیل کر بنا لو اور موٹے چورس ٹکڑے کاٹ کر سکھا لو جس وقت نیم خشک ہوں تب گریٹر سے رگڑ کر باریک کر لو۔ گریٹر ٹین کا جالی دار برتن ہوتا ہے جس پر گھسنے سے رگڑی جاتی ہے مکرونی پکانا۔ ذیل کا طریقہ اٹلی میں بہت پسند کیا گیا ہے۔ کسی قدر مکرونی لے کر ان کو ساسپان میں ڈال دو اور گرم گرم پانی کھولتا ہوا ان پر ڈال کر آگ پر رکھ دو اور بقدر ذائقہ اس میں نمک ڈال دو تب ۱۵ یا ۲۰ منٹ تک اس کو خوب پکا دے۔ پھر آگ سے اتار کر رکابی میں ڈال دو اور ٹماٹو ساس ملا کر استعمال کرو اور اس میں تھوڑا سے مکھن اور نمک مرچ ملا دو۔ دوسرا طریقہ جس کو اہل انگلینڈ بھی پسند کرتے ہیں یہ ہے کہ آدھ یا پون سیر گوشت کے پرسندے بنا کر دیگچی میں ڈال کر بھونو اور آدھ گھنٹہ تک پکنے دو۔ پھر اس میں ٹوماٹو پیسٹ ملا کر آدھ گھنٹہ تک پکنے دو۔ اور ایک طرف الگ برتن میں مکرونی پکا کر رکابی میں ڈال کر پکے ہوئے گوشت کے ہمراہ ملا کر بقدر ذائقہ نمک مرچ ملا دو۔ یا پکے ہوئے گوشت کے ہمراہ مکرونی ایک برتن میں ڈال کر اور ۲۰ منٹ تک ان کو پکا دیں

مغز حیوانات - اعتدال سے کھانا چاہئے کیونکہ زیادہ کھانے سے معدہ کمزور اور بھوک کم ہو جاتی ہے اور اکثر ہاضمہ میں فتور آجاتا ہے فرانس میں اس کو گھی میں بھون کر کھاتے ہیں لیکن بعض جگہ کھوپری کو ہنڈیا میں پانی کے اندر اتنی دیر پکاتے ہیں کہ اندر کا مغز انڈہ کی طرح پک جاتا ہے تب اس کو باہر نکال کر نمک مرچ لگا کر شوربا کیساتھ استعمال کرتے ہیں لیکن گھی میں بھون کر نمک مرچ مصالحہ کے ہمراہ کھانا بہت ہی لذت دار ہوا کرتا ہے۔

مغز نباتات جیسے مانند پارسنپ مانند پوٹیٹو وغیرہ کہتے ہیں۔ حیوانات کے مغز کی طرح بعض نباتات کا مغز بناتے ہیں اور اس کام کے لئے گاجر۔ چقندر۔ آلو۔ ٹماٹو۔ شکر قند۔ کدو گول وغیرہ اشیا ہیں طریقہ ان سب کا یکساں ہے۔ یعنی جس کو بنانا

ہو اس کو پانی میں اُبال کر گھوٹ ڈالیں پھر گھی میں بھون کر نمک مرچ لبقدر ذائقہ ملا کر اوپر گرم مصالحہ چھڑک دیں اور اگر دل چاہے تو قدرے سرکہ یا عرق لیموں بھی اوپر سے ڈالدیں۔

ایسنس آف میٹ یعنی گوشت کا ست۔ جو کمزوروں کے لئے نہایت ہی مقوی غذا ہے۔ اس طرح بنایا جاتا ہے کہ ایک ساسپان میں پانی ڈال کر اس میں ایک برتن رکھدو۔ اور اس کے اندر گوشت کے ٹکڑے ڈال دو اندر نہ ہو جاوے تو اور ڈال دو۔ لیکن اس بات کا خیال رکھو کہ ساسپان کا پانی اچھل کر گوشت کے اندر نہ جاوے ۲۴ گھنٹہ کے بعد گوشت کے اندر سے جس قدر عرق نکلا ہوا ہو۔ اس کو ایک برتن میں ڈال کر سرد کر لو جو ٹھنڈا ہو کر فالودہ کی طرح جم جاوے گا۔ اگر اس میں سے لبقدر نصف پیالہ چائے پلایا جاوے تو کمزور آدمی کو بہت طاقت دے گا۔

ایکسٹریکٹ آف میٹ یعنی گوشت کا اثر نکالا ہوا۔ یہ بھی بہت ہی مقوی شئے ہے اور دوسری لفظوں میں یہ ماء اللحم ہے۔ یعنی گوشت کا عرق ہے۔ جو بدن میں بہت طاقت ہے اور بہت جلد خون بن کر جزو بدن ہو جاتا ہے۔ اس کا طریقہ یہ ہے کہ مختلف حیوانات کا گوشت لیکر اسکے پارچے بنا دیں اور ایک دیگ میں ڈال کر اس میں پانی اور چند قسم کے میوے مثل انگور سیب۔ بہی وغیرہ ڈالدیں۔ پھر برتن کو ۲۴ گھنٹہ تک نرم آگ پر رہنے دیں۔ تاکہ سب اشیا کا مزاج باہم مل کر ایک ہو جاوے۔ پھر اس پر بھپکا لگا کر کشید کریں۔ اور جو عرق نکلے اس کو بوتلوں میں بھر کر کاگ لگا کر محفوظ رکھیں پس استعمال کے وقت اگر مقدور نہ ہو کہ یہ عرق استعمال کر لیا کریں۔ تو بدن میں بہت طاقت پیدا کرتا ہے۔

گوشت کو محفوظ رکھنا گوشت کو سکھا لیا جاوے یا پکا کر گریوی کے اندر ڈھکنا بند کر دیا جائے۔ یا برف کے اندر دبا دیا جائے یا خشک بھون کر بہت سے نمک کے اندر دبا کر برتن کو بند کر دیا جاوے۔ یا باریک ململ کے کپڑے میں سی کر ریت کے اندر دبا دیا

جاوے گوشت کو دھونا۔ ہر چند کہ بغیر دھوئے اور خون آلودہ حالت میں گوشت کا پکانا نہایت مزیدار پکا کرتا ہے لیکن اگر گرم پانی کے ذریعہ گوشت پہلے اچھی طرح دھولیا جایا کرے تو بہت ہی بہتر ہے کیونکہ خوردبین کے ذریعہ دیکھنے پر معلوم ہوا کہ گوشت کے اوپر ایک ایسی شئے لگی رہتی ہے جو دھونے سے چھوٹ سکتی ہے لیکن اس کا دور نہ کرنا باعث فساد خون ہے۔ اسلئے گرم یا سرد پانی سے اس کو اچھی طرح دھولینا چاہئے

قیمہ پکانا۔ گوشت کو چاپر سے باریک کرلو اور پانی میں اُبال کر گلالو پھر گھی میں بھون ڈالو اور بقدر ذائقہ نمک مرچ ملادو یا قیمہ کو پہلے گھی میں بھون لو۔ پھر ذرا سا پانی کا چھینٹا دیکر پکاؤ اور بقدر ذائقہ نمک مرچ مصالحہ ملا کر تیار کرو۔

انڈوں کا قیمہ پکانا انڈوں کو پانی میں ابال کر چھیل ڈالو اور باریک چھری سے سفیدی اور زردی دونوں کو جو سخت ہو گئی ہیں۔ باریک قیمہ کے مانند کر ڈالو۔ پھر اس کو گھی میں بھون کر نمک مرچ بقدر ذائقہ اور قدرے گرم ملا کر میز پر لگاؤ۔

مرغ اور کھیرا قیمہ شدہ مرغ کو بھون کر کباب کرلو اور خشک کباب رکھو پھر چاپر سے اس کو باریک کوٹ ڈالو تب دوسری طرف کھیرا اوپر سے چھیل کر لمبائی میں چار پھانکیں کر ڈالو اور اندر سے بیج نکال کر گودا اسٹوپان میں ڈال کر پکالو جس وقت نیم پخت ہو جاوے اس وقت مرغ کے کباب کے قیمہ میں ملا کر دوبارہ ان دونوں کو گھی میں بھون لو۔ اور نمک مرچ بقدر ذائقہ ملا کر اگر دل چاہے تو گرم ہی بھی ڈال دو۔

کھنب یہ ہندوستان کے علاقہ ملتان وغیرہ میں جہاں ریگستان زیادہ ہے۔ کثرت سے پیدا ہوتی ہیں۔ عمدہ وہ ہے جو سفید اور قدرے زردی مائل ہوں اور دبانے سے سخت ہوں ان کو مختلف طریق سے پکاتے ہیں۔ کبھی گوشت میں پکاتے ہیں اور کبھی اکیلے ہی بھون لیتے ہیں۔ گوشت میں دو طریق سے پکاتے ہیں۔ ایک شوربادار دوسرے خشک گوشت کو پکا کر اس کا شوربا بنا لو اور اس شوربا میں کھنب ڈال دو اور گلا ڈالو۔ اور

بقدر ذائقہ نمک مرچ ملا دو۔ اگر خشک پکانا ہو تو گوشت گلا لینے کے بعد اس میں کھنب جو پہلے پانی میں دھو کر نرم کی گئی ہوں ڈال دو اور بھون کر خشک کر ڈالو۔

مشروم اسٹو کرنا یعنی کھنب کا پکانا۔ کھنبوں کو پانی سے دھو کر دودھ اور پانی میں بھگو دو اور آدھ گھنٹہ تک بھیگا رہنے دو پھر ساسپان میں ڈال کر اوپر ڈھکنا دے دو۔ اور آگ پر رکھ کر جوش دو اور تھوڑی تھوڑی دیر بعد ہلاتے رہو پھر آدھ گھنٹہ تک ان کو پکاؤ۔ پھر ان میں ٹوسٹ کی ہوئی روٹی کے اوپر کے چھلکے قدرے اور نمک مرچ مصالحہ بقدر ضرورت اور آدھ پاؤ بالائی۔ پھر رکابی میں روٹی کے چھلکے ڈال کر اوپر مشروم پختہ ڈال دو اور اگر شوربا گاڑھا کرنا ہو تو انڈوں کی زردی ملا دو اور استعمال سے پہلے اس میں سرکہ بھی ملا دو

بھیڑی کا گوشت مٹن کہلاتا ہے ۳ سے ۵ برس تک کے بھیڑ سے عمدہ گوشت نکلتا ہے دانہ خور بھیڑ کا گوشت بہت اچھا ہوتا ہے۔ جوان بھیڑ جو کھیت میں پھرتی اور ہاتھ سے دانہ کھاتی ہیں ان کا گوشت بہت عمدہ ہوتا ہے۔ پہاڑی بھیڑوں کا گوشت عمدہ ذائقہ دار ہوتا ہے۔ چونکہ بھیڑ کا گوشت جلد گل جاتا ہے اور زود ہضم ہوتا ہے اسلئے کمزوروں اور بیماروں کیلئے عمدہ غذا ہے عمدہ بھیڑی کا گوشت کی یہ پہچان ہے کہ اس کی چربی سفید چمکیلی اور سخت ہو اور اگلے حصہ کے گوشت کی جھلی سرخ رنگ کی ہو اور لاتوں کی ہڈیاں صاف اور قریباً سفید رنگ ہوں نر بھیڑ کا گوشت سیاہی مائل رنگ کا ہوتا ہے جسکے گوشت کے دانے کھردرے ہوتے ہیں چونکہ اسکے گوشت میں رطوبت زیادہ ہوتی ہے۔ اس لئے اس کا لٹکا دینا نقصان آور ہے کیونکہ عرق سوکھ کر گوشت کا وزن کم ہو جاتا ہے اسی پونڈ وزن کا گوشت جب لٹکا دیں تو دو ہفتہ کے اندر ۸ سے ۱۲ پونڈ تک گھٹ جاتا ہے بدن کا اگلا حصہ بھونکر کباب کرنے کے لئے زیادہ کار آمد ہوا کرتا ہے اور پچھلا حصہ قیمہ کرنے بھوننے اور کوفتہ بنانے کے کام آتا ہے۔ گردن کا گوشت چھاتی کا پتلا گوشت قیمہ کرکے خشک بھوننے

کے مطلب کا ہوا کرتا ہے۔ گردن کا اکثر حصّہ بہ سبب چربی نہ ہونے کے بیماروں کیلئے عمدہ شوربا تیار ہوتا ہے۔ اور براتھ اور آیرش سٹو بھی بنتا ہے چھاتی کا گوشت سٹو کرنے اور پائی بنانے کے زیادہ کام آتا ہے۔

سکن ٹی تیار کرنی ایک پونڈ بھیڑ کا گوشت ایسا لو جو پتلا ہو اسکو موٹی چھری سے قیمہ بناؤ پھر اس کو دیگچی میں ڈال کر اس پر ایک پنٹ سرد پانی ڈال دو۔ اور دو گھنٹہ تک پڑا رہنے دو۔ پھر نرم آگ پر اُبالو جب ۳ یا ۴ جوش آ چکیں تب آگ سے اتار کر چھلنی میں سے چھان لو اور بقدر ذائقہ نمک ملا کر استعمال کرو۔

ایک مقوی شراب یا شربت دو یا تین انڈوں کی زردی کو باہم خوب اچھی طرح مل لو اور ان میں بقدر ذائقہ سفید چینی ملا دو اور ایک یا دو پنٹ پانی ڈالکر ہلکی شراب کا ایک یا دو گلاس بھی شامل کردو۔ اور ذائقہ کے موافق اس میں لیموں کا عرق بھی ملا دو پھر سب کو اچھی طرح پھینٹ کر پلا دو۔ اور اگر اس میں شراب نہ ملائی جاوے۔ تو کھانسی دمالس اور ضیق النفس کا مفتدر رہتے۔

مٹر کی پھلیاں پکانی ۳ پاؤ آب لو۔ گوشت کو پانی میں ابال کر وہ پانی نکال لو۔ اس میں نمک مرچ بقدر ذائقہ ملا دو پھر اس کو ساسپان میں ڈالدو اور آگ پر رکھ دو بعدہ اس میں آدھ پاؤ مٹر کی پھلیاں جن کے اندر سے مٹر کے دانے نکال لئے گئے ہوں اُبال دو۔ اور ساتھ ہی بعض سبزیاں بھی ڈال دو مثل پالک۔ ینفی۔ گرم گندنا وغیرہ جب اچھی طرح اُبل جاویں اور پک کر گل جاویں۔ تب عرق نتھار کر الگ کر لو پھر سبزیوں کو سل بٹہ پہ پیس کر باریک کرلو اور چھلنی میں سے چھان کر شوربا میں ملا دو۔ پھر اس میں بقدر ایک پیالہ چائی مٹر کے دانے ملا دو۔ اور قدرے پودینہ اور ایک اونس سفید چینی ملا کر استعمال کرو

آلو کا نشست دن بدن بڑھتی جاتی ہے۔ کیونکہ یہ بطور غذا کے بہت ڈھنگ سے استعمال کیا جاتا ہے چونکہ اس میں سوجی بہت ہے اسلئے یہ غذا بہت دیتا ہے اور جسم کو اس سے

پروٹین بہت ملتی ہے تجربہ سے معلوم ہوا کہ جتنی غذا ایک پونڈ روٹی سے حاصل ہوتی ہے اتنی غذا دو یا تین پونڈ آلوؤں سے ملتی ہے۔ ۷۵ پونڈ روٹی اور ۳۰ پونڈ گوشت جس قدر غذائیت اور طاقت جسم کو دے گا اتنی طاقت ۲ سو پونڈ آلوؤں سے مل سکتی ہے۔ آلو شلغم اور چقندر کی نسبت زیادہ پرورش کرتے ہیں۔ اور ان میں غذائیت اور طاقت زیادہ ہے۔ دو حصہ شلغم یا ۳ حصہ چقندر ایک حصہ آلو کے برابر ہوتے ہیں۔

آلو پکانے کا طریقہ بہت سے ملکوں کے باشندے اس کو اچھی طرح پکانا نہیں جانتے اسلئے آلوؤں کو اکثر ضائع کر دیتے ہیں اور بعض کو اس کے پکانے کے جو ڈھنگ معلوم ہوتے ہیں وہ اصولاً غلط ہیں اسلئے ہم اس کا اصلی طریقہ لکھتے ہیں آلوؤں کو پہلے چھیل ڈالو پھر بڑے آلوؤں کو کاٹ کر چھوٹے آلوؤں کے برابر ٹکڑے کر ڈالو تاکہ سب یکساں ہو جاویں۔ بعدہ ایک برتن میں ڈال کر ان پر اسقدر پانی ڈالو کہ وہ ڈھک جاویں اور آگ پر رکھ کر پکاؤ۔ جب ابل کر پک جاویں تب پانی اوپر سے نتھار دو۔ اور برتن کو آگ پر پڑا رہنے دو۔ کہ نمی بالکل جاتی رہے۔ اور اس عرصہ میں برتن کو ہر طرف سے ہلاؤ تاکہ نچلے آلو اوپر ہو جائیں۔ اور اوپر والے نیچے۔ اور اس عمل سے سب آلو یکساں خشک ہوں پس اس طرح سے پکائے ہوئے آلو نہایت عمدہ پکتے ہیں اور لذت دار ہوتے ہیں

طریق دیگر کونٹ رمفورڈ جو آلو پکانے اور کھانے کا بہت ہی شائق تھا اس کے پکانے کا اور ہی طریقہ بیان کرتا ہے۔ وہ لکھتا ہے کہ ان کو پہلے چھیلنا کچھ ضروری نہیں صرف دھو کر ثابت کے ثابت ایک دیگچی میں ڈال دو اور اتنا پانی ڈالو کہ نصف بدن آلوؤں کا بھیگا رہے اتنا پانی کہ جس سے آلو اوپر تک ڈھک جاویں ڈالنے کی کچھ ضرورت نہیں کیونکہ ان میں سے بہت سا پانی نکل آیا کرتا ہے البتہ یہ ضروری ہے کہ جتنے آلو برتن میں ڈال کر ابالنے کیلئے رکھے جاویں وہ سب قد و قامت میں یکساں ہوں اسلئے بڑوں کو اور چھوٹوں کو الگ کر لینا چاہئے پھر پانی ڈال کر آگ پر رکھ دیں اور ابالیں جب پانی کھولنے لگے تب سرد پانی اور ڈال دیں۔

تاکہ کھولنا بند ہو جاوے۔ جب پھر کھولنے لگے تب پھر سرد پانی اور ڈالدیں اسیطرح کرتے جاویں یعنی ہر بار کھولنے کے موقع پر سرد پانی ملاتے جاویں جب آلو جگر تک گل جاویں تب بس کریں اسوقت آگ پر سے اتار کر پانی نتھار دیں اور آلوؤں کو باہر نکال کر رومال سے پونچھ ڈالیں پھر چھیل لیں سرد پانی بار بار ملانے سے یہ فائدہ ہے کہ آلو اوپر سے پھٹیں نہیں اور اندر تک یکساں پکیں اگر پکتے وقت پانی میں تھوڑا نمک ڈالیں تو یہ نہایت مزیدار ہوا کرتے ہیں۔ اور اگر فاضلہ پانی نتھار چکنے کے بعد آلوؤں والا برتن پھر آگ پر رکھ دیں تاکہ نمی تمام خشک ہو جاوے اور آلو بالکل خشک ہو جاویں تو زیادہ اچھا ہے پھر مع چھلکوں کے رکابی میں ڈالکر میز پر رکھیں اور کھاتے وقت چھیل کر نمک لگا کر روٹی کیساتھ کھاویں

آلوؤں کو محفوظ رکھنا کھلے ہوا دار مگر خشک مکان میں جہاں نمی بالکل نہ ہو ان کو رکھنا چاہئیے تاکہ مدت تک خراب نہ ہوں نمی ان کیلئے بہت بری ہے۔ کیونکہ موسم بہار میں یہ پھوٹ نکلتے ہیں اور اگر ان کے سگلے بہت موٹے ہو جاویں تو پھر یہ کھانے کے مطلب کے نہیں رہتے۔ اگر ان کو گرم پانی میں تھوڑا ابال کر پھر خشک کر کے رکھیں۔ تو ان کے پھوٹنے اور بگڑنے کا ڈر نہیں رہتا۔

آلو بطور صابن کے اگر آلوؤں کو ابال کر چھیل ڈالیں اور سل بٹے پر کچل کر باریک کر لیں پھر اس سے ہاتھ خوب مل کر دھوویں تو میل خوب چھٹ جاتی ہے۔ اور ہاتھ پاؤں نہ سخت ہوتے ہیں نہ پھٹنے پاتے ہیں۔ اور اگر ان میں دو چار قطرے روغن بادام شامل کر دیں تو یہ اور بھی اچھا ہے۔

پوٹیٹو فنانی یہ کھانا نہایت لذیذ اور سہل الحصول ہے کسی قدر آلو لے کر بغیر چھیلے کاٹے ان کو پانی سے دھو کر ایک برتن میں رکھکر تنور میں رکھ دو۔ تاکہ بھن جاویں۔ پھر ہر ایک آلو کے سر پر چاقو سے سوراخ کریں اور کسی لمبی چھری یا پتلے چمچے سے اس کے اندر کا گود نکالیں اس گودے کو ایک ساسپان میں ڈالیں اور ایک یا دو چمچہ دلدار بالائی کی

ڈالیں۔ قدرے مکھن ایک چٹکی بھر نمک بقدر ذائقہ چلینی اور ایک لیموں کا چھلکا باریک
تراشا ہوا دو انڈوں کی زردی ان سب کو رلا ملا کر خالی شدہ آلوؤں میں بھر دو اور
ان کو تنور یا بھٹی میں رکھ دو تاکہ پک جاویں تب استعمال کرو۔ اسی طرح سیب کی نشانی
بنائی جاتی ہیں آلوؤں کا خشکہ۔ آلوؤں کو حسب طریقہ مذکورہ بالا اُبال کر چھیل ڈالو
پھر ان کے ٹکڑے کر کے گھی میں بھون لیں۔ اور نمک مرچ گرم مصالحہ ہرا دھنیا ملا کر
کھاویں تو بہت لذت دیتا ہے۔

آلوؤں کی بھرتی آلوؤں کو اُبال کر چھیل کر مشین میں لے کر کچل ڈالیں تاکہ لیٹی یا ربڑی
کے مانند ہو جاویں۔ پھر اس میں مکھن اور نمک مرچ ملا کر بھون ڈالیں اور جہاں چاہیں بھر یں

پولٹ آستمبول مرغ کو پروں سے صاف کر کے پیٹ چاک کر دو اور تمام آنتیں وغیرہ
اندر سے نکال کر پانی سے دھو ڈالو تب چاولوں کا خشکہ پکا کر اس کے پیٹ میں بھر
دو۔ اور پیٹ کو سی کر محفوظ کر دو۔ بعدہ جھلی اس کے اوپر لپیٹ کر رکابی میں رکھ کر
تنور یا بھٹی یا کوئلوں کی آنچ پر اس کو کباب کر لو۔ جب اچھی طرح پک جاوے۔ تب
ایک رکابی میں رکھ کر پیٹ کے اندر سے چاول نکال کر اردگرد رکھو مرغ کو بیچ میں رکھو
اور عمدہ بہ اتھ چاولوں پر ڈال کر نمک مرچ چھڑک دو۔ اور لیموں کا چھلکا باریک تراشا ہوا
یا ہرا دھنیا یا ہرا پودینہ اوپر دے کر رکابی میز پر رکھو اور استعمال کرو۔

پنعد ایگیس یعنی انڈوں کی بھرتی۔ بالائی ڈیڑھ پنٹ لے کر ایک رکابی میں ڈالو۔ اور ۴ انڈے
توڑ کر اس میں شامل کر دو اور خوب پھینٹو پھر بقدر ذائقہ نمک مرچ ملا کر سانچے میں
بھر دو۔ اور آگ میں رکھ دو جب پک جاوے تب نکال کر رکابی میں ڈالکر اوپر گریوی ڈالیں
اور میز پر استعمال کیلئے رکھیں۔ اگر ہرا دھنیا اوپر رکھیں۔ تو دیکھنے میں بہت عمدہ معلوم
ہوگا۔ ملک امریکہ کے ایجاد کردہ پفیٹ چاء یا حاضری کے لیئے۔
ایک پنٹ ایسا دودھ لو جو گاڑھا ہوا ہو پس ایک پنٹ خمیر اور نصف پونڈ مکھن ۵ انڈے

ان سب کو ملا کر خمیر کر لو۔ اور ایک سانچہ میں بھر کر تنور میں رکھ دو تاکہ خمیر پھول کر سانچہ منہ تک بھر جاوے جب سرد ہو جاوے تب اندر سے نکال لو۔

لارک لپٹ۔ لارک چڑیا کو ذبح کر کے پروں سے صاف کرو۔ پھر پیٹ چاک کر کے گرم پانی کے ذریعہ اندر سے دھو ڈالیں پھر اسٹو پان میں تھوڑا سا مکھن ڈال کر اسکو بھون کر بادامی کر لو پھر اس کے پیٹ میں تھوڑا سا مکھن تھوڑا نمک مرچ اور مصالحہ ڈال کر باقی تمام جگہ بالائی بھر دو پھر پیٹ سی کر اس کے اوپر بین لگا دو۔ پھر یا تو گھی میں تل لو یا رکابی میں رکھ کر بھٹی یا تنور میں رکھ کر پکا لو۔ جب اوپر والا بین پک جاوے تب نکال کر اندر سے لارک رمیٹرول نکال کر رکابی میں رکھو اور اگر دل چاہے تو گریوی گرما گرم اوپر ڈال کر میز پر لے جاؤ

مولی گو دیر ہضم ہے لیکن دوسری غذاؤں کو جلد ہضم کر دیتی ہے اگر مولی کھا کر تھوڑا میٹھا کھا لیا جاوے تو جلد ہضم ہو جاتی ہے۔ اس کا ڈکار خراب اس لئے ہے کہ مولی تمام سڑے ہوئے ابخرات کو اندر سے نکال دیتی ہے اس کی یا تو بھجیا بنائی جاتی ہے۔ یا کدوکش کر کے اندر بھر دی جاتی ہے

اُبلی ہوئی مولی مولیاں جو نرم اور نازک ہوں پانی میں ڈال کر ۲ منٹ تک اُبالیں پھر نکال کر لمبے لمبے قتلے بنائیں اور نمک مرچ لگا کر مکھن لگے ہوئے ٹوسٹ کے ہمراہ کھا دیں

مولی کدوکش کی ہوئی کدوکش میں مولی کو کش کر لو کہ باریک ہو جاوے پھر خفیف سا جوش دے کر نچوڑ لو۔ اس سے تمام کڑواہٹ دور ہو جاوے گی تب نمک مرچ ملا کر خواہ سرکہ کے ساتھ کھاؤ خواہ کسی دوسری شے میں بھر کر استعمال کرو۔

چاولوں کی پکانے کا امریکہ کا طریقہ ایک عمدہ اور صاف اسٹو پان لو جس کا ڈھکن فٹ ہو سکے اور ایک سفید اور صاف کپڑا اتنا بڑا لو کہ اسٹو پان کی دیواروں کے ساتھ ساتھ چاروں طرف آ سکے اور اوپر بھی آ سکے پس اس کپڑے کو دھو کر اسٹو پان کی دیواروں کے ساتھ چاروں طرف لگا دو پس اس کے اندر چاول ڈال کر ان پر دو پیالہ بھر پانی ڈال دو

اور باقی کا کپڑا چاولوں کے اوپر ڈھک دو۔ کپڑا بطور ایک تھیلے کے ہو جاوے تب ٹوپان
کا ڈھکن اوپر کس کر دے دو اور برتن کو آگ پر رکھو تاکہ پانی کی بھاپ چاولوں کو پکا دے
جب تھوڑے عرصہ میں بھاپ کے ذریعہ چاول پک جاویں تب برتن اتار کر سرد کرو اور اندر
سے چاول نکال لو اور پانی نتھار کر الگ کر دو۔ اسی طرح سے پکائے ہوئے چاول بہت عمدہ
پکتے ہیں اگر اثنائے عمل میں ضرورت محسوس ہو تو اور پانی بھی ڈال سکتے ہیں

رائس لوا تھ فراتھ ۔ اس نسخہ کیلئے اجزا حسب ذیل ہیں ½ پونڈ چاول ½ پونڈ تازہ دودھ
۲ انڈوں کی سفیدی ۲ اونس لوف شوگر یا ایک پسی ہوئی قدرے دارچینی اور ½ پونڈ رس بھری
کا جام بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ ایک ہنڈ پانی میں چاولوں کو پکاؤ۔ جب پانی جذب ہو جائے
تب دودھ ڈال دو اور پکاؤ حتیٰ کہ چاول گل جاویں اور اثنائے عمل میں ان کو ہلاتے رہو تاکہ گٹھلیاں
نہ پڑیں۔ نہ پیندے سے لگیں اگر دارچینی ملانی ہو تو دودھ میں ڈال دو۔ اور جب وہ ابل جاوے
تب دودھ میں سے نکال دو۔ الغرض جب دودھ اور چاول پک کر کھیر کے مانند ہو جاویں۔ تب
کانچ یا چینی کے برتن میں ڈال دو۔ اور پسی ہوئی چینی میں دو انڈوں کی سفیدی ملا کر اس قدر
پھینٹو کہ وہ فالودہ کے مانند گاڑھا ہو جاوے تب چاولوں کی کھیر پر ڈال کر استعمال کرو۔

چاول ابالنے کا طریقہ ۔ ایک عمدہ چاول لے کر انکو دھو ڈالو اور دیگچی میں ڈال کر دو
پونڈ پانی اوپر ڈالو اور آگ پر اسقدر پکاؤ کہ ابل ابل کر پانی دو کوارٹ جل جاوے یا ایسا کرو کہ پانی کو پہلے
خوب گرم کر لو کہ وہ کھولنے لگ جاوے تب اس میں چاول ڈال دو اور جب چوتھائی پانی کم ہو جاوے
اور چاول ¾ گل جاویں تب پانی نکال ڈالو یعنی چاولوں کو ایک چھلنی میں ڈال دو چاول اسکے
اندر رہ جاویں گے اور پانی نیچے نکل جاوے گا۔ پھر دیگچی کے اندر مکھن مل کر یہ چاول اس
میں ڈال دو۔ اور اوپر ڈھکن دے کر برتن کو آگ کے پاس رکھ دو تھوڑی دیر میں
چاول بالکل پک جاویں گے اس طرح پر پکائے ہوئے چاول سفید نرم اور الگ الگ ہوں گے
پس جس طرح پر دل چاہے ان کو کھاؤ خواہ دال یا شوربا یا ساگ کے ساتھ۔

روسٹنگ یا کباب بھوننا۔ باورچی گری میں روسٹنگ ایک نہایت ضروری عمل ہے جس کے بغیر کوئی باورچی مکمل نہیں کہلا سکتا اور نہ ہر ایک باورچی اس عمل کو بوجہ احسن پورا کر سکتا ہے روسٹنگ ایسا ہونا چاہئے کہ گوشت کا ہر ایک حصّہ یکساں پکے اور اس کے اندر کا رسا اسی کے اندر جذب ہو جاوے۔ اسلئے بہت سی باتوں کا خیال رکھنا چاہئے بھوننے کا وقت آگ کی آنچ۔ کباب کا آگ سے فاصلہ۔ گوشت کا نرم یا سخت ہونا وغیرہ وغیرہ۔ تجربہ سے ثابت ہے کہ کباب شدہ گوشت اُبلے ہوئے سے زیادہ مقوی ہوتا ہے اور چونکہ اس کا تمام رسا اسی میں جذب ہو گیا ہوتا ہے اسلئے یہ زیادہ لذت دار ہوتا ہے۔ ایک پونڈ کباب شدہ گوشت میں وہ طاقت ہوتی ہے جو ۲ یا ۳ پونڈ ابالے ہوئے گوشت میں ہوتی ہے کیونکہ ابالتے وقت گوشت کی جیلٹین کسی قدر پانی کے ہمراہ نکل جایا کرتی ہے البومن جس پر گوشت کی نرمی کا سارا مدار ہے وہ سرد پانی ڈالنے سے اسمیں گھل کر نکل جاتی ہے کباب کرنے کیلئے آگ خوب دہکتی ہو لیکن بہت تیز نہ ہو۔ کہ کباب کو جلا دے۔ پہلے کباب کو آگ سے فاصلہ پر رکھیں پھر تھوڑی دیر بعد جیسے جیسے وہ کچھ پکتا جائے اُسے آگ کے پاس بتدریج لاتے جاویں لیکن جب یہ خوب تیز گرم ہو جاوے تو پھر آگ سے فاصلہ پر نہ رکھیں ورنہ بیٹھ کر چیچڑ سا ہو جاویگا۔ اگر اعتدال سے زیادہ بھونا جائے تو یا تو جل جاویگا اور بے لذت ہو جاویگا۔ یا سخت اور خشک ہو کر نخت ہو جاویگا۔ اگر ۱۶۶ درجہ سے کم حرارت پر رکھا جاوے تو یہ کچا رہیگا۔ اور کھانے سے جلد ہضم نہیں ہوگا ڈاکٹر کچنر اور ڈاکٹر پیری دونو اس بات پر متفق ہیں کہ اگر کباب کچا رہے۔ تو مقوی زیادہ ہوتا ہے کیونکہ اس کے پرورش بہم پہنچانیوالے اجزا اس کے اندر قائم ہوتے ہیں لیکن وہ معدہ خراب کرتا ہے۔ اور جو کباب اعتدال سے بھونا گیا ہو وہ گو نسبتاً مقوی کم ہوتا ہے لیکن ہضم جلد ہو جاتا ہے۔ کباب کے اندر سے گریوی یعنی چکنائی کو نہ نکلنے دیں اس کی عمدہ تجویز یہ ہے کہ موٹا کاغذ مکھن یا گھی سے چکنا کر کے کباب کے اوپر لپیٹ دیں اور اوپر ڈورا لپیٹ دیں جسوقت تکڑا میز پر رکھا ہو تو ڈورا اوپر سے اتار دیں اور کاغذ ڈھیلا کر کے کباب

کو رکابی میں رکھیں۔ تازہ ذبح کیا ہوا جانور کا گوشت اگر کباب کیا جائے۔ تو باسی گوشت کی نسبت اس کو بھننے میں زیادہ عرصہ لگے گا۔ جب رکابی میں رکھیں تو رکابی میں گریوی بھی ڈالیں اور استعمال کے لئے رکابی کو پہلے سرد پانی سے دھو لیں۔ کس قدر عرصہ میں کباب بھن جاتا ہے اس کا صحیح اندازہ تو ہو نہیں سکتا۔ کیونکہ موسم آگ کی آنچ اور کوئلہ کی قسم اور گوشت کو اس میں بہت کچھ دخل ہے۔ مگر عام طور پر ایسا خیال ہے کہ ۱۲ سے ۱۵ پونڈ تک وزن کا کباب یا گوشت کا ٹکڑا ۳½ گھنٹہ میں بھن جاتا ہے گویا فی پونڈ گوشت کے لئے ۱۵ منٹ کا وقت درکار ہوتا ہے۔ پتلے گوشت کی نسبت ران کا موٹا گوشت زیادہ عرصہ لے گا۔ جس گوشت کے اوپر مکھن چپڑ کر اور نمک چھڑک کر کباب کرتے ہیں۔ وہ زیادہ لذت دار ہوتا ہے۔ قیمہ کیا ہوا گوشت جب سیخ پر لگا کر کباب بنایا جاتا ہے تو اس کو پہلے تیز آنچ کے پاس رکھنا چاہئے پھر بتدریج پرے پرے ہٹاتے جاویں

روٹی ڈی پاوری ہومی یعنی مرغ کے کباب لاثانی۔ مرغی کا جوان بچہ جس قدر موٹا تازہ مل سکے لے کر اسے پروں سے صاف کرو۔ اور پیٹ چاک کر کے اندر سے صاف کر کے یہ مرکب اس کے اندر بھرو۔ گوشت پتلا باریک قیمہ کیا ہوا مرغ کے گردے اور سر کی کلغی ہاتھی چک خشک کئے ہوئے کے پینڈے کھنب۔ پارسلی۔ ایک عدد لیموں۔ ہرا دھنیا۔ ہرا پیاز ایک عدد انچوڑی جس کی کھال اتاری گئی ہو اور ہڈیاں نکالی گئی ہوں۔ (جن اشیاء کا وزن کچھ نہیں لکھا۔ وہ تھوڑی تھوڑی ہوں) ان سب کو ملا کر خوب باریک قیمہ کریں۔ پھر بقدر ذائقہ نمک مرچ ملا کر قدرے مکھن بھی ملا دیں اور خوشبو کے لئے جاوتری باریک رگڑی ہوئی یا جائفل باریک رگڑا ہوا چٹکی بھر ان میں ڈال دیں۔ پھر اس مرکب کو چوزہ کے پیٹ میں ایک سوراخ کی راہ بھر دیں اور اس کو سی کر بند کر دیں۔ بعد ۳-۴ شیٹ کاغذ لے کر ان کو مکھن یا زیتون کے تیل سے خوب چکنا کرو۔ پھر چوزہ کو میدہ میں لپیٹ کر یہ چکنے کاغذ اس پر لپیٹ دو اور اوپر دوہرا لپیٹ دو۔ پس اس چوزہ کو کوئلہ کی گرم راکھ کے اندر دبا دو اور اتنی دیر رہنے دو۔

کر پک جاوے جس کی پہچان یہ ہے کہ کاغذ سرخ اور چونہ کے اوپر کا بعدہ بادامی رنگ کا ہو جاوے یا اس کو اس طرح پکاؤ کہ اس کے اوپر ایک رکابی ڈھک دو تاکہ ہوا نکلی ہو اوخوں میں سے نکلے اور رکابی کے ارد گرد انگاروں کی آگ دے دو۔

روٹی ٹوی رگنول ڈوی وبو یعنی ڈبل روٹی کے کباب مزیدار - چند عدد گردے لے کر ان کو آگ کے آگے رکھ کر کباب کر لو اور چربی ملا کر ان کو خوب باریک قیمہ کر ڈالو۔ پھر اس میں پارسلی ہرا دھنیا۔ پالک میتھی۔ اروی کے پتے اور مکھن کے ساتھ بھونی ہوئی اور باریک کی ہوئی کھمبی یہ سب اشیا ملا کر خوب باریک کر ڈالو ان میں بقدر ذائقہ نمک مرچ ملا کر چند انڈوں کی زردی اس قدر ملاؤ کہ یہ اندر بھرنے کے لائق ایک مرکب بن جاوے۔ بعدہ ایک ڈبل روٹی لے کر اس کا اوپر والا سخت چھلکا اوپر سے اوتار دو۔ اور باریک باریک قتلے تراش کر ان کو گھی لگا کر خوب بھون لو۔ پھر ان قتلوں پر وہ مرکب جو تیار کیا ہے موٹا موٹا پلستر کر دو اور روٹی کا خشک گودا باریک کیا ہوا انڈوں کی سفیدی سے ملا کر اوپر لگا دو۔ پھر ان کو ایک رکابی میں رکھ کر اوپر ڈھکنا دے دو۔ اور کوئلوں کی آنچ پر بھٹی میں رکھ دو۔ جب تیار ہو جاویں تو میز پر رکھو۔

سلاد۔ ایک قسم کی سبزی ہے۔ جو پودینہ کی طرح کا تخم ہے اس کے پتے موٹے دلدار ہوتے ہیں انگریز اس کو سرکہ میں ملا کر کھاتے ہیں۔ تو کھانا بہت جلد ہضم ہو جاتا ہے۔ اس کے بنانے کے مختلف طریقے ہیں۔

کوین سلاد مکسچر رائی پسی ہوئی ایک چمچہ بھر نمک بقدر ذائقہ انچودی کا ست ۳ چمچہ بھر مشروم کیچپ یعنی کھمبوں کا شوربا ۴ چمچہ بھر سلاد کا عمدہ تیل ۲ چمچہ بھر سرکہ ۶ چمچہ بھر ۴ انڈوں کی زردی بھون کر باریک رگڑی ہوئی یا کچی زردی چاندی کے پیالہ میں چاندی کے چمچہ سے پھینٹی ہوئی۔ پہلے سرکہ میں ایک ایک قطرہ تیل کا ڈال کر چمچہ سے ہلاتے جاؤ کہ وہ ملتا چلا جاوے اگر تمام تیل ایک دم ڈال دو گے۔ تو وہ الگ الگ رہیں گے۔ ملیں گے نہیں۔

جب یہ دونوں مل جاویں تب باقی اشیاء اس میں ملاکر خوب اچھی طرح پھینٹ لو۔ اگر اس میں بالائی ملادو۔ تو اور بھی اچھا ہے اور اگر آلو ابال کران کا گودا نکال کر رگڑ لو اور بالائی میں ملاکر پھر اس میں شامل کرو تو بہت ہی مزیدار ہو جاوے گا۔ اسکو خوبصورت بنانے کیلئے انڈونکی سفیدی بھون کر چاقو سے باریک باریک پھیے وار تراش لو۔ اور سلاد کے مرکب میں ڈال دو سب سے زیادہ خوبی سلاد کے بنانے میں یہ ہے کہ سلاد کو دھو کر کپڑے سے اچھے پونچھ کو خشک کرے تاکہ پانی کی نمی اس میں نہ رہے اور اس کے ثابت پتے اکیلے اکیلے کر کے ڈبے تراش کر باریک کرکے ڈالنا ہرگز نہ چاہئے۔

سویڈش سلاد بام مچھلی کا اچار لیکر مچھلی کو دھو کر صاف کرو اور کاٹ کر اس کی چھوٹی چھوٹی گنڈیریاں بنالو اور ایک برتن میں ڈال دو پھر اس کے ہموزن آگ پہ بھونا ہوا اور کباب کرکے سرد کیا ہوا گوشت ابالے ہوئے آلو چقندر بھونے ہوئے سیب کی پھانکیں اور ۴ عدد انچودی جو پہلے سے پانی میں بھگودی گئی ہوں سب اشیاء کو کاٹ کر باریک کرو۔ اور ملادو۔ پھر اس میں ایک ایک چمچہ کیپر کا اچار اور کھیرے کا اچار ملاویں۔ اگر یہ نہ ملے تو گوبھی کے پھول کا اچار اور بھنڈیوں کا اچار شامل کریں اور ایک انڈہ جو ابال کر خوب باریک کر لیا گیا ہو اسی میں ڈالدیں پھر اس میں کدو کی پیٹھہ وغیرہ جو مل سکے اس کا گودا خوب باریک کرکے ایک ایک چمچہ بھر ملادیں پھر بقدر ذائقہ نمک مرچ ملاویں اور سرکہ و سلاد کا تیل بتدریج ملاکر اس میں یہ سب کچھ ڈال دیں اور استعمال کریں اور اگر اس میں کچھ اضافہ کرنا ہو۔ تو ۵ یا ۶ کھلی ہوئی آلیسٹر اوپر رکھ دیں۔

جرمن سلاد بند گوبھی کو پانی میں ڈال کر اس قدر ابالو کہ وہ گل جاوے پھر سرد کرکے تمام پانی نکال ڈالو اور خشک کرلو پھر سرخ گوبھی اچار میں ڈالی ہوئی ایک پونڈ لیکر اس کو پانی میں ڈالو پھر دونوں قسم کی گوبھیوں کو باریک باریک کاٹ کر ایک برتن میں ڈال دو پھر پیاز کی دو گرہ لے کر ان کو بھی باریک کرو اور پانی میں ابال کر خوب اچھی طرح نچوڑ لو۔ پھر

اس میں جنگلی مولی (ہارس ریڈش) قدرے اور بقدر ذائقہ نمک مرچ ملادو۔ بعدہ ایک چمچہ سرکہ اور ۴ چمچہ تیل باہم تھوڑا تھوڑا کر کے ملاؤ۔ اور یہ سب مرکب اسمیں ڈال دو اور استعمال کرو۔

سالٹ لیگ آف مٹن یعنی بھیڑی کے گوشت کی لات نمک لگا کر سکھا کر محفوظ کرنی۔ ایک اونس سمندری لون اور نصف اونس شورہ دونوں کو خوب باریک کر لو۔ اس مرکب کو بھیڑی کے گوشت کی لات پر اچھی طرح مل دو اور رات بھر رکھ چھوڑ دو دوسرے روز صبح کو معمولی نمک جس کو نمک طعام یا لاہوری نمک کہتے ہیں۔ خوب باریک پیسکر اس کے اوپر اچھی طرح مل دو اور پھر ہفتہ عشرہ پڑا رہنے دو۔ بعدہ اس کو ٹانگ دو۔ کہ خشک ہو جاوے **ساباگ می رون** کسی قدر انڈے لیکر کسی صاف برتن میں ان کی زردی نکال کر ڈالو اور قدرے میٹھی شراب بھی ان میں ملادو۔ اور بقدر ذائقہ اس میں پسی ہوئی چینی بھی ملادو۔ اس کو نرم آگ پر رکھ کر اسقدر پکاؤ۔ کہ یہ ربڑی کے مانند گاڑھی ہو جاوے پھر کارچک کے گلاسوں میں ڈالدو کہ سرد ہو کر جم جاوے تب استعمال کرو۔ نہایت لذیذ شئے ہے۔

ساار کرانٹ یہ کھانا ملک جرمن میں بہت پسند کیا جاتا ہے۔ اس کو بنانے کے لئے سب سے پہلے گوبھی کے پھول ایسے لو جو نہایت ہی سخت ہوں پھر بڑے بڑے اور کھلے پتوں کو کاٹ کر الگ کرو۔ اور چیر کر چار چار ٹکڑے کر ڈالو۔ پھر پھول کو کاٹ کر باریک کر لو اور سو پونڈ گوبھی کے پیچھے ۲ چمچہ نمک ملادو پھر اس میں قدرے کباب چینی اور قدرے جونی پر بیری (ایک انگریزی درخت کا پھل) ملادو پھر لوہے کا گہرا برتن موجود ہر طرح سے صاف ہو۔ پس باریک کی ہوئی گوبھی کی تہ اس میں لگاؤ جو کناروں سے ۳ انچہ نیچے ہو۔ اس پر نمک چھڑک دو۔ پھر تہ لگاؤ اور نمک چھڑکو اسی طرح تہ جما کر برتن کو منہ تک بھر دو اوپر باریک ململ کا کپڑا دیکر لکڑی کا ڈھکن دے دو اور پر بھاری بوجھ رکھدو۔ ایک مہینہ تک گوبھی کا خمیرا اٹھنے دو پھر اس کے اندر سے وہ تمام پانی نکال لو جو اس کے اندر خود بخود پیدا ہو گیا ہے۔ اور اس کی عوض گوبھی کے اندر اور گرم شدہ پانی ڈالو۔ جس میں نمک اور سیاہ مرچیں ملائی

ہوئی ہوں جب اس میں سے کھٹی بو آنے لگے تب برتن کو کسی سرد جگہ رکھ دیں اور وہاں درست ہونے دیں یہ بھی ایک قسم کا سالاد ہے جو کھانے سے کھٹے اچار کی طرح ہاضمہ کو طاقت دیتا ہے اور غذا ہضم کرتا ہے۔

سکاچ برانتھ سفید جو عمدہ ۱۲ اونس ٹیڈانگ گیہوں دو اونس ان کو پانی میں رات بھر بھگو چھوڑو۔ صبح کو نکال کر کڑاہی میں ڈالو اور ۱۲ کوارٹ کھولتا ہوا پانی اوپر ڈالو۔ اور دو گھنٹہ تک آگ پر اُبلنے دو۔ پھر اس میں دو عدد چقندر یا دو عدد شلغم باریک کاٹ کر ڈالدو اور جب یہ گل جاویں تب پالک اور کرم وغیرہ کا ساگ تھوڑا ڈال دو۔ اور جب وہ بھی ملائم ہوجاوے تب نمک مرچ بقدر ذائقہ ملاکر استعمال کرو۔

سپینچ کریم ۸ انڈوں کی زردی نکال کر لکڑی کے چمچہ سے خوب اچھی طرح پھینٹ ڈالو پھر ان میں چینی بقدر ذائقہ ملاکر ایک چمٹک بھر دھنیں ایک نیٹ بالائی جو خوب دلدار ہو اور ۱/۲ پینٹ تازہ دودھ ہو۔ اور سب کو اچھی طرح رلا ملادو۔ پھر اس میں ایک پنٹ سپینچ کا عرق راسفاناخ یعنی پالک انگریزی) شامل کرو۔ پھر اس کو آگ پر رکھ کر ایک ہی طرف کو ہلاتے جاؤ۔ اور معتدل آنچ پر پکاتے جاؤ۔ حتیٰ کہ پک کر ٹری کیطرح گاڑھا ہوجاوے پھر ایک رکابی میں سنگترہ کا مربہ لمبی لمبی پھانکیں کرکے ٹکڑے کر یہ تیار کردہ مرکب اوپر ڈالو اور جب سرد ہوجائے تب کھاؤ۔

سپینچ کن سومی پالک کو حسب معمول تھوڑے سے پانی میں پکاؤ جب وہ گل جاوے تب اس کے گولے سے بناکر نچوڑ ڈالو اور ایک سٹوپان میں مکھن ڈال کر انہیں بھون لو اور بقدر ذائقہ نمک مرچ ملادو یا نچوڑ چکنے کے بعد چکنے شوربا میں ملاکر آگ پر اسقدر پکاؤ کہ شوربا اس میں قریباً جذب ہوجاوے اور خوشبو کے واسطے اس میں جاوتری چٹکی بھر کر ڈالدو اور ایک چمچہ لال مرچ والے سرکہ کا بھی ڈال دو۔ اور اس طرح کی پالک پکی ہوئی بھیڑی کے گوشت کے ساتھ کھاویں تو اور بھی مزیدار معلوم ہوا کرتی ہے۔

پیٹرٹ آف لیمن آئیل یعنی لیموں کے چھلکہ کا ست اس ست سے اکثر کھانوں کو لذت دار بنایا کرتے ہیں کیونکہ بعض کھانے میں اس کو ڈال دیں گے تو وہی مزیدار چٹ پٹا بن جائیگا اس کی ترکیب یہ ہے کہ اسنیشل آئیل آف لیمن (لیموں کا تیل تیز بنایا ہوا جو انگریزی دوا فروشوں کے ہاں سے ملتا ہے) ایک ڈرام ایکٹیفائڈ اسپرٹ آف واین دو اونس دونوں کو باہم ملا دو اگر ایک گلاس پانی میں اس کا ایک چمچہ ڈالدیں تو وہ لیمونیڈ بن جاویگا۔

سپرٹ پوڈر سپرٹ ایک قسم کی چھوٹی مچھلی ہے جس کو ڈولا کہتے ہیں اسکو بیکر سر الگ کردو اور جسم اوپر سے کھرچ کر اندر سے پیٹ بھی صاف کر دو پھر اس کو سرکہ میں ڈال دو اور قدرے چربی اور گرم مصالحہ ملا کر آگ پر گھنٹہ تک پکالو پھر بادوں کی چھلنی میں چھان لو پھر اسپرٹ میں میدہ ملا کر گھوٹ ڈالو اور سکھالو تو اس کا سفوف بنجاویگا یہ نہایت عمدہ اور سفر میں کام آنیوالی شئی ہے جس وقت کھولتے ہوئے پانی میں ڈالوگے فوراً ربڑی کے مانند بنجاویگی اور ذائقہ دار ہوگی **سٹوڈ چاپ یا کٹلٹ** (پرندہ) مسٹر سویٹ کہتا ہے کہ پرندوں کو اسٹو پان میں ڈالیں اور تھوڑا پانی اوپر ڈال کر نمک بقدر ذائقہ اور تھوڑی چینی بھی ملا دیں اور ڈیڑھ گھنٹہ سے لے کر دو گھنٹہ تک پکا دیں اور جسقدر چربی اوپر آوے وہ سب اتار دیں اور جب گل کر پک جاوے تب پرندوں اور شوربا کو رکابی میں ڈال کر میز پر لیجاویں شوربا اسقدر پکادیں کہ وہ نصف رہجاوے۔

سٹرابری ایسڈ ۱۲ پونڈ اسٹرابری کو ایک برتن میں ڈالو اور اسپر دو کوارٹ مارء پانی ڈالو جس میں ۱۵ اونس ٹارٹرک ایسڈ ملا ہوا ہو پس اسکو ۲۴ گھنٹہ تک رکھ کر چھان لو۔ لیکن اس بات کا خیال رکھو کہ پھل گل کر پھٹنے نہ پاویں پس اس عرق میں بحساب فی پنٹ عرق ڈیڑھ پونڈ مصری باریک پیسی ہوئی ملا دو اور چند بار ہلا کر ملا دو۔ تاکہ مصری گل کر عرق میں مل جاوے جب تیار ہو جاوے تب ایک بوتل میں بھر کر کارک لگا دو اور حفاظت سے رکھو۔ رسپ بیری ایسڈ بھی اسی طرح بناتے ہیں۔

شوگر ونیگر یعنی گڑ کا سرکہ بنانا ایک گیلن پانی میں ۲ پونڈ دیسی نرم گڑ ملا دو۔ اور آدھ گھنٹہ تک آگ پر پکا کر شربت کو چھان لو اور ایک پیپے میں ڈالکر کھٹے خمیر کا ٹکڑا اس میں ملا دو۔ اور دو روز تک برتن کو دھوپ میں رکھو اور اس عرصہ میں بار بار ہلاتے رہو پھر ایک لکڑی کے برتن یا پیپہ میں ڈال کر سوراخ اچھی طرح بند کر دو اور برتن کو ۳-۴ ماہ تک رکھ چھوڑو بعدہ اسکو بوتلوں میں ڈال کر مضبوط بند کر دو یہ نہایت عمدہ سرکہ ہے جو اکثر جگہ کام آتا ہے

سپرڈ سن اکانومیکل یعنی سہل الحصول کھانا ایک لیلا کی سری لے کر کھرچ اور دھو کر صاف کر لو۔ اور اس میں سے مغز نکال کر ایک ہنڈیا میں ڈال دو۔ اور ایک کوارٹ پانی اوپر ڈالدو اور ذائقہ کے موافق نمک ڈال دو اور اسکو ڈیڑھ گھنٹہ تک معتدل آگ پر پکنے دو جب پکجاوے تب سری نکالکر سیدھی طرح ایک رکابی میں رکھو اور اس پر انڈہ کی سفیدی اور زردی ملا کر پھینٹی ہوئی ملدو اور سری کو آگ کے پاس رکھدو تاکہ بھن کر بادامی رنگ کی ہو جاوے پھر سری کا شوربا تھوڑا سا لے کر اس میں ایک گرہ پیاز کی چھیلکر ڈال دو۔ جب پیاز پک جاوے تب اس میں مغز کو ابالو جب وہ بھی تیار ہو جاوے تب اسے مل ڈالو کہ مغز قیمہ کے مانند ہو جاوے اور اسمیں پارسلی کی دو تین شاخیں اور لیموں کا چھلکا باریک تراشا ہوا ملا دو اور پھر اس کو اسی ساسپان میں ڈالدو جسمیں سری پکائی گئی تھی۔ اسمیں لیموں کا عرق بھی قدرے ملا دو۔ اور اسقدر مکھن ملاؤ کہ دو چمچہ بھر میدہ بطور ربڑی بن جاوے پھر اسمیں قدرے گریوی ملا کر پتلا کر لو اور نمک مرچ بقدر ذائقہ ملا کر آگ پر اسقدر پکاؤ کہ کڑھی یا ربڑی کے موافق پتلی ہو جاوے پھر پالک کو پکا کر اس کا عرق نچوڑ کر نکال دو اور پالک کو ایک رکابی میں ڈال دو۔ اور اوپر پکی ہوئی سری رکھ کر ساس اسکے اوپر ڈالو یہ نہایت لذت دار کھانا ہے جسکو سب پسند کرتے ہیں اور عام طور پر بنا کر کھاتے ہیں

دیگر تمہارے گھر میں جو گوشت تیار اور سرد شدہ موجود ہو اسی کو لے لو۔ اور پتلے پتلے پرسندے کاٹ لو پھر ان کے اور چھوٹے ٹکڑے بنا لو یا ان کا باریک قیمہ کر لو پس ایک دیگچی میں گوشت کی یخنی یا چوبی بقدر ایک چمچہ کے ڈالو ہر ایک یخنی اچھی ہوا

کرتی ہے لیکن بیف ڈریسنگ سب سے اچھی اور پسندیدہ ہے جب یخنی گرم ہو کر پگھل جاوے تو اس میں ایک چمچہ مرچوں یا گڑ کے سرکہ کا ملا دو ایک چمچہ بھر پسی ہوئی رائی ایک چمچہ چائے بھر چلینی قوام شدہ کا ایک چائے کا پیالہ بھر میدہ اور پانی اسقدر کہ یہ سب اچھی طرح مل جاویں۔ ان سب کو آگ پر رکھ کر پکاؤ! اور ہلاؤ کہ سب اچھی طرح مل جاویں اور ربڑی کے مانند گاڑھے ہو جائیں پھر گوشت باریک کردہ اس میں ڈال کر برتن پر ڈھکنا دیدو اور آگ کے پاس رکھدو مگر خیال رکھو کہ نہ تو یہ جل جائے اور نہ سخت ہو جائے اور اس اثناء میں دوسری طرف تم کسی قدر آلو لے کر ان کو ابال کر چھیل ڈالو اور دودھ ملا کر گھوٹ ڈالو اور اس بات کا خیال رکھو کہ نہ تو انمیں گلٹی پڑے اور نہ کوئی آلو ثابت رہجاوے یہ بھی گرم ہوں پس ایک رکابی میں جو گرم ہو ان آلوؤں کی دیوار چاروں طرف رکابی کے ساتھ ساتھ بنا دو اور گوشت جو ابھی تک گرم بلکہ ابل رہا ہو اس رکابی کے بیچ میں ڈالکر اوپر شوربا ڈال دو اور تھوڑا سا سرکہ اور بقدر ذائقہ نمک ملا دو لیکن دو انڈوں کو توڑ کر ان کی سفیدی اور زردی باہم پھینٹ کر شوربا میں ملا دو اور خوب ہلا دو لیکن یہ اسوقت ملاؤ جبکہ شوربا آگ سے نیچے اتار چکو اور یہ خیال رکھو کہ شوربا تیز گرم ہو۔ مگر ابالے نہ کھاتا ہو۔ ورنہ انڈے جم جاویں گے اس کھانے کو خواہ چاولوں کے ساتھ کھاؤ خواہ ڈبل کے ہمراہ ایسا عمدہ لذیذ بنے گا کہ جو ایک دفعہ چکھ لے گا۔ وہ ہمیشہ اس کی لذت یاد کرے گا۔

ہنسراج بطخ کے کباب شوربا دار ایک دعوت کے جلسہ میں ایک دفعہ ایک انگریز باورچی نے بطخ کے کباب بنا کر رکابی میں اس خوبی سے سجایا کہ بطخ زندہ بیٹھی ہوئی معلوم دیتی تھی کباب بھی ایسے مزیدار تھے کہ جس جس نے کھائے وہ دوسرے کھانوں کو بھول گئے اسکے بنانے کی ترکیب یہ ہے کہ بطخ کے پر اکھاڑ کر کھال صاف کر دو اور پیٹ چیر کر دھو کر اندر سے خالی اور پاک کرو پھر اس میں گوشت کا قیمہ بھر دو لیکن قیمہ کے اندر نمک مرچ پیاز دھنیا ادرک وغیرہ اشیاء ملا دو اور بطخ کو کوئلوں کی آنچ پر رکھ کر کباب کر لو پھر مکھن چپڑ کر سینک لو

کہ رنگ بادامی ہوجاوے بعدہ رکابی میں رکھ کر اوپر شوربا ڈال دو۔ چنانچہ گوشت کی گریوی
جو گاڑھے اس میں پورٹ واین شراب کا آدھا گلاس ملا دو پس یہ تیار شدہ گریوی بطخ کے پیٹ
میں بھی بھر دو۔ اور تمام اوپر بھی لگا دو اور جو کچھ بچ رہے وہ رکابی میں بطخ کے ارد گرد ڈالدو
اگر اس طرح کا پکا ہوا بطخ کا گوشت کشمش کے جیلی کے ہمراہ کھاویں اور گرم گرم کھاویں تو بہت
لذت دیتا ہے **انتڑیاں بریاں** موٹی انتڑیاں لے کر ان کو کاٹ کر دو چار من مگر قدرے
لمبوترے ٹکڑے بنالو پھر ایک ٹکڑا اچھا کر اسمیں ذیل کا مصالحہ بھر کر دوسرا ٹکڑا اوپر دیدو
اور دونوں کو لپیٹ کر اوپر ڈورا باندھ دو پھر آگ پر اسکو بھون لو اور مکھن لگا کر سرخ کر لو
جب پک کر تیار ہوجاوے تب رکابی میں رکھ کر ساس اوپر ڈالو اور مزے سے کھاؤ ساس
کیلئے مکھن کسی قدر آگ پہ گلاؤ جب نرم ہوجاوے تب اسمیں وہ رس جو انتڑیاں بھونتے وقت
نکلا تھا ڈال دو اور اس شوربا کے ہمراہ انتڑیوں کے کباب کھاؤ یہ شوربا رس سا ہوا کرتا ہے
کبابوں کو شوربا میں ڈال کر اگر آگ پر تھوڑی دیر پکا لیں تو رسا کبابوں کے اندر تک اتر کر
جاتا ہے اور اسے زیادہ مزیدار بنا دیتا ہے اگر اس کے اوپر ہرا دھنیا یا پودینہ تھوڑا سا ثابت
کا ثابت رکھ کر رکابی میز پر رکھیں تو نہایت اچھی معلوم ہوا کرتی ہے۔ آنتوں میں بھرنے کا
مصالحہ یہ ہے ڈبل روٹی کا خشک شدہ اوپر والا چھلکا کوٹ کر باریک کر دو۔ پھر اس میں
بقدر ذائقہ نمک مرچ مصالحہ ملاؤ اور دو انڈوں کی زردی اور تھوڑی سی کوئی سبزی جیسے
پالک یا کرم یا گوبھی کے پتے یا اردی کے پتے وغیرہ ان سب اشیا کو اچھی طرح رلا ملا دو
اسی طرح پر اوجھڑی کے کباب بنائے جاتے ہیں۔ اگر اوجھڑی اندر سے خوب اچھی طرح
دھو لینی چاہئے اور اسکو جس قدر خشک کباب کرو اسی قدر لذت دار بنا کرتی ہے
بچھڑے کے متعلق چند باتیں:۔ بچھڑے کا گوشت نرم اور نمناک ہوتا ہے ۴ ہفتہ
سے کم عمر کا اور ۸ ہفتہ سے زیادہ عمر کا بچھڑا ذبح نہیں کرنا چاہئے ورنہ اس سے مطلب حاصل نہیں
ہوگا۔ کیونکہ کم عمر کا گوشت بالکل مضغہ سا ہوتا ہے یعنی لعابدار اور لجلجا سا ہوتا ہے اور ۸ ہفتہ

سے زیادہ عمر والیکا گوشت قدرے سخت ہوجاتا ہے اگر دودھ سے پالا ہوا ہوگا تو گوشت نرم اور سفیدی مائل ہوگا اور اگر دانہ کھلا کر پالا ہوگا تو گوشت موٹا لیکن نسبتاً سخت ہوگا اگر چربی سخت ولدار اور سفید ہو۔ تو یہ عمدگی کی نشانی ہے بچھڑے کا گوشت ہر چند کہ مقوی ہے لیکن چونکہ دیر ہضم ہوتا ہے اسلئے جنکو ضعف معدہ کی شکایت ہو انکو نہ کھانا چاہیے جنکو قبض اور گوشت خورہ کی شکایت ہو یا جن کے معدہ میں صلابت ہو ان کو اس سے پرہیز چاہیئے اسکے دل پھیپھڑے اور زبان کا شوربا کمزور مریضوں کو تشنج میں مفید ہے اسکی چربی کے استعمال سے گوشت خورہ مرض کو فائدہ پہنچتا ہے ابالا ہوا گوشت چونکہ جیلی سے الگ ہوجاتا ہے اسلئے دیر ہضم ہوجاتا ہے بچھڑے کی لات اور ران عموماً کباب بنانے کے کام آتی ہے پاؤں کے پرسندے بہت عمدہ بنتے ہیں گھٹنوں کے پاس کا گوشت شوربا بنانے میں بہت کام آتا ہے۔ اگر اس کی یخنی نکالیں یا اسکو اسٹو کریں تو بھی بہت عمدہ بنتا ہے جسم کا اگلا حصہ جس میں گردن مونڈھا اور سینہ شامل ہے شوربا اور یخنی بنانے اور بھونا ہوا گوشت تیار کرنے میں زیادہ کام آتا ہے اور اکثر قیمہ بنا کر کوفتے بھی بناتے ہیں۔ بچھڑے کے سر کا مغز اگر بھون کر کھایا جاوے تو دماغ کو بہت طاقت بخشتا ہے لیکن دیر ہضم ضرور ہوتا ہے سری کا شوربا جو بنایا جاتا ہے تو وہ کچھوے کے شوربا سے بالکل مشابہ ہوتا ہے اگر سری کے گوشت کی چربی زرد رنگ کی ہو تو ایسا سر مت خریدو۔ کیونکہ وہ خراب ہوتا ہے کھر جو بہت چھوٹے ہوں وہ اچھے نہیں ہوا کرتے کھروں کی جیلی بنائی جاتی ہے جو فالودہ کی طرح جم کر سخت ہوجاتی ہے کبھی تو اکیلے اور کبھی سرکہ یا تھرکا ئے جاتے ہیں بچھڑے کی زبان کبھی تو بھون کر کھائی جاتی ہے اور کبھی اُبال کر کبھی اس کی چٹنی لگا کر کھٹی بنا لیتے ہیں۔ گردے بھون کر کھائے جاتے ہیں اور قدرے رسا ملا کر نہایت لذت دیتے ہیں۔

وہیل آلو بچھڑے کا گوشت ران کا کاٹ لو اور اسکے ایک انچ موٹے اور جتنے لمبے چوڑے دل چاہے ٹکڑے کر لو پھر ان کو بچھا کر ان پر قیمہ کیا ہوا اور نیم پختہ گوشت پتلا پتلا بچھا دو اور انڈوں کی زردی اوپر چھڑ کر اس پر بھرتی کا مصالحہ بھر دو اور دوسرا گوشت کا ٹکڑا اوپر رکھ

دونوں کو لپیٹ دو اور اوپر انڈوں کی زردی لگا کر روٹی کے ٹکڑے باریک کر کے چھڑک دیا
اوپر لگا دو اور ۳/۴ گھنٹہ تک آگ پر پکالو۔ جب پک کر تیار ہو جاوے تب ایک رکابی میں رکھ کر
گریوی ڈالو اور سب سے اخیر لیموں کا چھلکا باریک کتر کر اوپر ڈالو اور اس پر پارسلی کے پتے
رکھو۔ اور میز پر لگا دو بعض کاریگر برائے خشک کبابوں کے رسادار کباب بنایا کرتے ہیں

مغزدار سبزیاں پکانی مغزدار سبزیاں یہ ہیں۔ ٹینڈے۔ کدو۔ لوکی۔ کھیرا۔ پیٹھا وغیرہ
پس جس شئے کو پکانا ہو۔ اسکو اوپر سے چھیل ڈالیں اور لمبائی میں دو ٹکڑے کر ڈالیں اگر بیج نرم
ہوں۔ تو مضائقہ نہیں ورنہ ان کو نکال ڈالیں پس دونوں ٹکڑوں کے اندر کیطرف مکھن مل کر
مرچ مصالحہ چھڑک لیں اور ایک ساسپان میں دودھ ڈالکر ان کو اسمیں پکاویں بعض لمبی پھلیاں
یا دیگر سبزیاں بھی اسی طرح پکائی جاتی ہیں کہ سبزی کو لمبائی میں کاٹ کر دو ٹکڑے کر ڈالیں
اور اندر سے پکے ہوئے بیج نکال دیں لیکن نرم بیج رہنے دیں پھر ان کو مکھن مل کر آگ پر بھون لیں۔

نہ گلنے والی سبزیاں جلد گلا لینا۔ جو سبزی یا گوشت جلد نہیں گلتا۔ اس کا سبب یہ ہوا
کرتا ہے کہ اس میں چونہ کے اجزا زیادہ ہوتے ہیں۔ جو متحجر ہو کر سخت ہو جاتے ہیں اور شئے کو
گلنے نہیں دیتے لہذا تھوڑا سا بازاری سوڈا اس میں ملا دینے سے یہ نقص دور ہو سکتا ہے یعنی پکاتے
وقت شئے کے ہمراہ تھوڑا سا سوڈا ہنڈیا میں ڈالدو شئے جلد نرم ہو جاویگی۔ وجہ یہ ہو گی کہ سوڈا چونہ کو
گیس بنا کر اڑا دیگا۔ سرکہ تیار کرنا۔ اگر کسی وجہ سے کوئی سرکہ خراب ہو گیا ہو۔ تو اس میں چند
قطرے تیزاب گندک کے ملا دو۔ وہ نہایت تیز ہو جاویگا یا اگر چند پوتھیاں چھیل کر اور کچل کر سرکہ میں
ڈالدیں اور ساتھ ہی چند عدد ثابت لال مرچیں اور چند تیج بل کی لکڑی کے ٹکڑے ڈالدیں۔
تو تھوڑے عرصہ میں سرکہ تیز بن جاویگا اگر ثابت رائی کچل کر ڈالدیں تو بھی تھوڑے عرصہ میں
تیز ہو جاویگا ایک عجیب و غریب کھانا پکانا آلوؤں کو ابال کر چھیل ڈالو اور کچل کر درا
کر لو۔ پھر اس میں قیمہ باریک پکایا ہوا شامل کر دو۔ اور بقدر ذائقہ نمک مرچ مصالحہ ملا کر چند
ایک سبزیاں مثل سویا ہرا دھنیا وغیرہ ملا دو پھر ایک مرغ کا پیٹ صاف کر کے اسکے اندر اسکو بھر

دو اور پینیٹ کو بھی دو اور سیخ پر رکھ کر دور سے کوئلوں کی آنچ پر کباب بنا لو جب کباب پک جاویں
تب گھی چھڑک کر پھر بھون لو کہ اس کا رنگ بادامی ہو جاوے پس دوسری طرف ساس یا گریوی تیار
رکھو اور رکابی میں مرغ رکھ کر اوپر سے ساس یا گریوی ڈال دو۔ اور اوپر ہرا دھنیا ڈالکر میز پر رکھو

مختلف اقسام کی اچار چٹنیاں وغیرہ تیار کرنی اور توتلیں بنانی

توتلیں مختلف اقسام کی بنائی جاتی ہیں مگر سب کے بنانے کا طریقہ ایک ہی ہے کہ بوتل میں اول شئی مطلوبہ ڈالدیں۔ اور اوپر سے سرکہ یا عرق نعناع یا عرق لیموں بھر دیں اور سب سے اوپر بادام روغن یا روغن زیتون یا میٹھا تیل ڈالکر منہ اچھی طرح کارک سے بند کر کے اوپر مہر لگا دیں۔ اور بوتل کو چند روز دھوپ میں رکھیں۔ عرق نعناع سفید رنگ کا صاف اور رقیق عرق ہوتا ہے۔ جو ایک قسم کی سبزی سے نکالا جاتا ہے جس کو پیتیا یا کھٹی بوٹی کہتے ہیں توتلیں بنانے کیلئے گوبھی کا پھول سخت۔ پیاز کی گرہ چھوٹی چھوٹی مگر گول گول چھیلا کر ڈالیں۔ گول بیر۔ لمبی مرچیں ثابت۔ کشمکش کروندہ۔ لیموں۔ لہسن کی چند پوتھیاں۔ شلجم۔ مولی وغیرہ اشیاء ڈالی جاتی ہیں۔

کولی فلاور پکل یعنی گوبھی کا پھول کا اچار۔ سخت پھول لیکر اس کو کاٹ کر ٹکڑے کر ڈالو تب اس پر نمک چھڑک کر پانی اوپر ڈال دو۔ اور ایک ہفتہ اسی میں پڑا رہنے دو پھر وہاں سے نکال کر ایک ساس پین میں رکھ کر آگ پر رکھو اور تھوڑا سا پانی ملا کر گرم کرو تا کہ پھول نرم ہو جاوے لیکن ابلنے نہ دو۔ مبادا کہ پھول گل جاوے وہاں سے نکال کر چارپائی پر کپڑا بچھا کر اس پر ڈال دو۔ تا کہ کچھ پانی نچڑ جاوے اور کچھ دھوپ کی حرارت سے اڑ جاوے۔ پھر ان کو پتھر کے برتن میں ڈال کر سفید شراب قدرے گرم کر کے اس پر ڈالو اور تین دن کے بعد شراب نتھار کر الگ کر دو اور تیز سرکہ اوپر اسقدر ڈالو کہ پھول ڈوب جائیں تین روز کے بعد استعمال کے لائق ہو جاویگا اگر اسی اثنا میں سرکہ جذب ہو کر کم ہو جاوے تو اور ڈال دینا چاہئے اور ۲۰ روز کے بعد یہ پہلا سرکہ نکال ڈالو اور تازہ سرکہ ڈال دو۔ اور دوبارہ پھر ۲۰ روز کے بعد یہ سرکہ نکال ڈالو اور تازہ سرکہ

ڈالدو۔ اب یہ اچار ہمیشہ دیکھنے میں صاف سفید تازہ اور عمدہ معلوم ہوگا اور نہ پھپھوندی لگیگی نہ بدبو پیدا ہوگی۔ اسی طرح اور بہت سی اشیاء اچار ڈالی جاتی ہیں۔

انڈوں کا اچار۔ اینگلس پکل جہاں انڈے کثرت سے ہوں وہاں ۲۔۳ درجن انڈے لیکر ان کو پانی میں اُبالو جب وہ ابل کر سخت ہو جاویں تو اوپر سے چھلکے چھیلکر اتار دو اور انڈوں کو ایک مرتبان میں ڈال کر اوپر سرکہ ڈال دو۔ اور اسمیں نمک مرچ جائفل جلوتری اور لہسن و ادرک ڈال دو۔ اور برتن کو ڈھک کر رکھدو پس ایک مہینے کے بعد وہ استعمال کے لائق ہوگا۔

سویا کا اچار ایک برتن میں پانی ڈال کر آگ پر رکھو اور ایک مٹھی بھر کر نمک کی اسمیں ڈالدو جب پانی کھولنے لگے تب ایک ہنڈل سویا کا اسمیں ڈال کر اچھی طرح ہلا دو پھر باہر نکال کر کپڑے پر پھیلا دو۔ کہ سوکھ جاوے جب خشک ہو جاوے تب کانچ کے برتن میں ڈال کر اوپر سرکہ ڈالدو اور خوشبو کیلئے جائفل جلوتری بھی تھوڑی سی ڈالدو اور سرکہ کے اوپر چند پتے سویا کے پھر ڈال کر منہ مضبوطی سے بند کر دو۔ انڈین پکل یعنی ہندوستانی چٹنی۔ سرکہ عمدہ ایک گیلن لہسن ایک پونڈ ۳/۴ پونڈ لال مرچ رائی ایک پنٹ۔ ادرک ایک پونڈ۔ املی دو اونس لہسن کو ۳ دن تک پانی میں بھگو رکھو۔ پھر نکال کر رومال سے پونچھ کر سکھالو۔ رائی کو پیس لو۔ اور مرچوں کو دردرا کوٹ لو پھر سب کو سرکہ میں ملا دو۔ بعد ازاں پھر گوبھی کے پھول جو بہت ہی سخت ہوں لو۔ اور دو گوبھی کے وہ پھول لو جو پھیلے ہوئے ہوتے ہیں پھر سب کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کرکے ان پر نمک چھڑکو اور ۳ دن تک پڑا رہنے دو۔ تاکہ دھوپ میں سوکھ جاویں ادرک کو نمک اور پانی میں ۲۴ گھنٹہ تک بھیگا رکھو۔ پھر باریک کر لو تب سب اشیاء کو باہم اکٹھا لو۔

لیموں کا اچار ۶ عدد لیموں لیکر ان کو کاٹ کر دو دو ٹکڑے کر لو۔ اور ان پر نمک پسا ہوا لگا دو۔ پھر ان کو ایک پتھر کے برتن میں ڈال کر ذیل کی ادویہ بھی شامل کر دو۔ سیاہ مرچ اور خشکی مولی ہر ایک ایک اونس ان سب پر دو کوارٹ گرم کیا ہوا سرکہ انگوری ڈالو۔ اور چند گھنٹہ کے بعد چھان لو اور سرکہ کو دوسرے برتن میں ڈال کر لیموں اس میں ڈال دو۔ اور اس قدر لہسن

بھی ڈال دو۔ اس اچار کے بنانے کا سب سے عمدہ وقت نومبر سے لے کر اپریل تک ہے۔ کیونکہ سخت گرمی میں یہ خراب ہو جاتی ہے۔

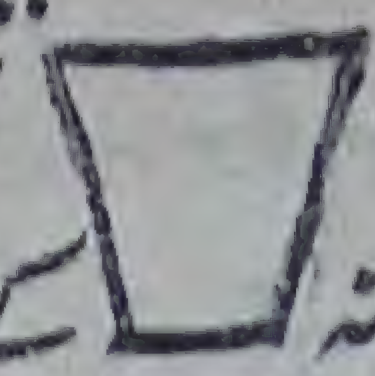
آڑو کا اچار گدرے ہوئے پھل ایسے لو جو ابھی پلے نہ ہوں لیکن کچے بھی نہ ہوں کیونکہ کچے پھل گڑدے ہوا کرتے ہیں پھر کنوئیں کا پانی لے کر اس میں اسقدر نمک ملاؤ کہ اگر انڈہ اس میں ڈالیں تو وہ تیرنے لگے پانی میں سمندر کا نمک یا کھاری نمک اور کھانے کا نمک دونوں ہموزن ملا کر ڈالیں اور اس میں پھلوں کو ڈال کر اوپر کوئی نیلا تختہ دیدیں تاکہ ان کے بوجھ سے پھل پانی کے اندر ڈوبے رہیں ۱۰ دن کے بعد ان کو پانی سے نکال کر خوب اچھی طرح پونچھ ڈالیں کہ خشک ہو جاویں۔ پھر ایک کانچ یا پتھر کے برتن میں ڈال دیں اور سفید انگوری سرکہ اس قدر اوپر ڈالیں۔ کہ برتن بھر جاوے اور اس میں ذیل کے اشیاء ڈالیں فی گیلن سرکہ میں ایک پینٹ پسی ہوئی رائی دو۔ تین گرہ لہسن کے آدھ اونس لونگ قدرے چھلا ہوا ادرک یہ سب اشیاء سرکہ میں ملا کر پھلوں کے برتن میں ڈال دو۔ اور برتن کے منہ پر چمڑا یا بلاڈر خوب کس کر باندھ دو۔ اور برتن کو ٹکا دو۔ دو ماہ کے بعد یہ استعمال کے لائق ہوگا۔ ایک طریقہ یہ بھی ہے۔ کہ پھلوں کو چاقو سے چیر کر اندر سے گٹھلیاں نکال ڈالو۔ اور نمک رائی، ادرک اور لہسن ان سب کو برابر ملا کر کوٹ کر ان کے اندر بھر دو۔ اور پھر بند کر کے بدستور مسطورہ بالا سرکہ میں ڈال دو۔

اچاری بوتلیں بنانا۔ بوتل میں سرکہ ڈال کر اس میں کسی پھل کے ڈالنے کو بوتل بنانا کہتے ہیں۔ اس ترکیب سے پھل مدتوں تک درست رہتا ہے نہ سڑتا ہے نہ کسی طرح پر خراب ہوتا ہے۔ اس کام کیلئے دو شئے پسندیدہ ہیں۔ ایک عمدہ سرکہ دوسرا لیموں یا نعناع کا عرق کیونکہ ان کی کھٹائی بھی پھل کو خراب نہیں ہونے دیتی۔ وہ پھل جن کا سرکہ میں اچار پڑ سکتا ہے خوبانی آڑو۔ پیاز لہسن۔ پیاز کے پتے۔ چھوہارا۔ کشمکش۔ کھیرا۔ کریلا۔ بھنڈی۔ کیلا کا گوبھ۔ بانس کا آم گودا۔ ہرا مرچ۔ لال مرچ۔ شلغم۔ مولی۔ گاجر۔ گوبھی کا پھول۔ بند گوبھی کے پتے۔ بیر چھوٹے سیب کچے ونگاٹ۔ جامن۔ آنب۔ آلوچہ۔ ککڑی کدو۔ پیٹھہ چقندر۔ مچھلی جھینگہ۔ امرا پھل۔

اچار ڈالنے کا طریقہ جن پھلوں کا اچار ڈالنا ہو۔ ان کو عمدہ عمدہ چُن لو تاکہ وہ گرد و غبار سے پاک ہوں اور ان میں کوئی زخم بھی نہ آیا ہو۔ ایسے پھل ہے کہ ان کے کاٹکر ٹکڑے کر ڈالو اور نمکدار پانی میں دو دن تک بھیگا رہنے دو۔ پھر تاکہ جسقدر نمک جذب کرسکیں کریں۔ بعدہ کپڑے سے پونچھ کر خشک کر لو۔ اور پھیلا دو کہ سوکھ جاویں پس ان کو ایک کانچ یا پتھر یا چینی کے برتن میں ڈالدو اور بنایا ہوا سرکہ اوپر اسقدر ڈالو کہ برتن تمام منہ تک بھر جاوے پھر کسی کپڑے یا چمڑے سے منہ بند کر کے رکھ چھوڑ دو برتن کو منہ تک اسلئے بھرتے ہیں کہ اس کے اندر ہوا بالکل نہ رہے برتن کانچ یا چینی یا پتھر کا ہو مٹی کا نہ ہو۔ نہ روغنی ہو۔ کیونکہ روغن میں اکثر سیسہ کا جزو شامل ہوتا ہے اور سیسہ سرکہ سے مل کر زہریلا اثر پیدا کرتا ہے سرکہ انگوری ہو تو بہت اچھا ہے ورنہ دوسرا ہو لیکن عمدہ ہو خراب نہ ہو بہت زیادہ تیز بھی نہیں چاہئے کیونکہ وہ بھی پھلوں کو خراب کر دیتا ہے سرکہ کے بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ نمک۔ رائی۔ ادرک لہسن یہ اشیا مناسب وزن کی سرکہ میں ملاکر سرکہ کو آگ پر نرم آنچ پہ پکاؤ۔ تاکہ ان چیزوں کا اثر سرکہ میں مل جاوے اور جسقدر رطوبت یا پانی اس کے اندر ہو وہ سب نکل جاوے۔ اسی طرح ۳ دفعہ سرکہ میں اشیاء حسب مقدار مناسبہ ملاتے جاؤ اور اس کو جوش دیتے جاؤ تب چھان لو اور سرد کرو لیکن جب پھلوں کے برتن میں ڈالنا ہو تب گرم کر کے ڈالو۔ بہت زیادہ گرم نہیں کرنا چاہئے اسلئے ۵ منٹ سے زیادہ اس کو آگ پر نہ رکھیں۔ تانبے یا پیتل کے برتن میں سرکہ والا اچار ہرگز نہ رکھیں ورنہ دھاتوں کا زنگار نکل کر سرکہ میں مل کر زہریلا اثر پیدا کرے گا ۱ گیلن سرکہ میں نمک بقدر ایک پیالہ چائے ڈالنا چاہئے۔ نمک کو پیس کر سرکہ میں ڈالیں لیکن لہسن ادرک رائی کو کچل کر کپڑے کی پوٹلی میں باندھ کر ڈالیں اور جب اس کا اثر نکل آوے تو نکال کر باہر پھینکدیں۔ جس برتن کو چکنائی لگی ہو اس میں ہرگز سرکہ نہ ڈالیں ورنہ سرکہ خراب ہو جاویگا۔ کیونکہ چکنائی اس میں مل جاوے گی ہر دوسرے تیسرے روز سرکہ کو ہلاتے رہو۔ اور جو پھل گلنے لگیں تو ان کو باہر نکالدو اور جو سرکہ کا زور ٹوٹ گیا ہو تو اس سرکہ کو نکال کر اس کی جگہ دوسرا ڈالدو اور اسی طرح دو تین بار بدلدو

مختلف قسم کی جیلی میٹھی چٹنی جو فالودہ کیطرح جمی ہوئی ہو جیلی کہلاتی ہے مختلف پھلوں حیوانات کے شوربوں اور مختلف اقسام کی مٹھاس سے اسے بناتے ہیں۔

جیلی بنانے کا تھیلا یہ تھیلا سفید رنگ کی فلالین کا ہوتا ہے جب یہ نیا ہو تو اسکو اچھی طرح دھوکر استعمال کریں تاکہ چکنائی اور چربی تمام نکل جاوے یہ تھیلا اوپر سے چوڑا اور نیچے سے تنگ گاؤدم کاسا ہو اور منہ کے پاس ۳ ڈورے لگے ہوں جن کے ذریعہ اس کو لٹکاویں اس میں سے عرق لعابدار اور مختلف اشیاء کا گاڑھا شربت چھانا کرتے ہیں



بچھڑے کے پایوں کی جیلی ایک گیلن پانی میں بچھڑے کے دو پائے ڈال کر نرم نرم آگ پر اسقدر پکاؤ کہ ان کا تمام گوشت گل کر حلیم ہو جاویں۔ اس وقت اس کو چھان کر رکھاویں جب سرد ہو کر جمنے لگے تو جس قدر چکنائی اس کے اوپر پپڑی کی طرح جمی ہوئی ہو اسکو اوپر سے اتار لو اور جیلی کو بحفاظت تمام برتن میں ڈالدو اور نیچے اگر کچھ تلچھٹ بیٹھی ہوئی ہو تو اسکو رہنے دو اور اوپر سے یخنی الگ کر لو۔ پھر جیلی کو ساسپان میں ڈال کر نصف پنٹ شیری اور نصف پونڈ چینی اور ۴ لیموں کا عرق اور ۶ یا ۸ انڈوں کی سفیدی یہ سب اشیا باہم رلا ملا دو۔ اور آگ پر ۴ یا ۵ منٹ تک ابالو پھر تھیلے میں ڈال کر چھان لو اور دبا دبا کر نکال لو۔ پھر اس میں لیموں کا چھلکا ڈال دو۔ اور چند منٹ کے بعد دوبارہ جیلی کو لٹکا کر اوپر سے نتھار کر چینی یا کانچ کے برتن میں ڈالدو لیموں کے چھلکے سے لذت اور خوشبو زیادہ ہو جایا کرتی ہے۔

جیلی آف کریم یعنی بالائی کی جیلی ۳ پنٹ پانی میں ۴ اونس ریشہ خطمی ڈال کر آگ پر پکاؤ حتیٰ کہ پانی لعابدار ہو جاوے۔ پھر اس کو چھان لو اور اس میں نصف پنٹ بالائی اور دو چمچہ بھر عرق گلاب اور دو چمچہ بھر شیری (ایک قسم کی شراب) اور بقدر ذائقہ میٹھا ملا دو پھر اس کو آگ پر رکھ کر خفیف سا جوش دو اور برابر ہلاتے رہو ورنہ اسمیں گٹلیاں ہو جاوینگی بعد اس کو آگ سے اتار کر برتن میں ڈالدو اور جب تک اچھی طرح سرد نہ ہو جاوے برابر ہلاتے رہو پھر وہاں سے نکال کر کسی چینی کے برتن میں ڈالدو اور کوئی سا گاڑھا شوربا بھی اسمیں ملا دو۔ اور خوشبو

کیلئے کیسی خوشبودار ست کو اسمیں شامل کردو۔

ریشہ خطمی کی جیلی۔ ۳ کوارٹر پانی میں نصف پونڈ ریشہ خطمی ڈال کر نرم نرم آگ پر اس قدر پکاؤ کہ پانی لعاب کی مانند گاڑھا ہو جاوے اسکی پہچان یہ ہے کہ تھوڑا سا چمچہ سے نکالکر دیکھو اگر یہ لعاب ہو گیا ہے اور تار چھوڑ دیتا ہے تو درست بن گیا ہے ورنہ تھوڑی دیر اور پکانا چاہئے پھر اس کو گرم حالت میں تھیلے میں ڈال کر چھان لو۔ اور لوہے کے ساسپان میں جو قلعی خند ہو ڈالکر اس میں ایک پونڈ ہسپانیش شراب ۱/۲ پونڈ لوف شوگر ڈالو۔ اور ۴۔ ۵ انڈوں کی سفیدی خوب اچھی طرح پھینٹ کر سب اشیاء کو باہم ملا دو۔ اور خوب پھینٹو کہ سب کچھ اچھی طرح رل مل جاوے پھر اس کو ساسپان میں ڈال کر ۲۔ ۳ منٹ تک خوب اچھی طرح جوش دو۔ پھر اس میں ۳۔ ۴ لیموں کا عرق ملا کر ایک یا دو منٹ تک پھر جوش دو جب یہ گاڑھی اور سفید رنگ کی ہو جاوے تب اس کو جیلی بیگ میں ڈال کر کانچ کی رکابی میں چھان لو۔ پھر گلاسوں میں بھر و جب گلاس نصف تک بھر جا چکے تو لیموں کے ست کے چند قطرے ڈالکر باقی جیلی اوپر ڈال دو اگر لیموں کا ست نہ ملے تو لیموں کا چھلکا باریک تراش کر استعمال کرو۔ اس جیلی کا رنگ سفید کارچ کی مانند ہوا کرتا ہے۔

آئیسنگ گلاس کی جیلی۔ دودھ ایک کوارٹ ایسنگ گلاس ایک اونس دودھ میں ایسنگ گلاس ملا دو اور خوشبو کیلئے لیموں کا ست یا دو ایک لونگ ڈال دو پھر اسکو اس قدر پکاؤ۔ کہ دودھ ایک پنٹ رہجاوے پھر لقدر ذائقہ اس میں میٹھا ملا کر تھیلی میں سے چھان لو۔ اور سرد کر کے اس کی قتلیاں کاٹ لو یا دو اُلوں کی جیلی ایک اونس میٹھے بادام گریاں لیکر مقشر کرو یعنی چھیل ڈالو اس میں سفید چینی ۲ ۱/۴ اونس اور پانی ۴ اونس ملاؤ۔ پھر ان کو اچھی طرح گھوٹ کر بلو ڈالو (یعنی رگڑ لینا) پھر چھان کر اس میں ۸ اونس ریشہ خطمی کی جیلی گرم کر کے نرم کر کے ملاؤ اور ۳ ڈرام کرنا کا عرق (رکھٹے درخت کے پھولوں کا عرق) اور ۳ قطرے لیموں کی ست کے ملاؤ اور سب کو چند منٹ آگ پر جوش دیکر چھان لو اور جب سرد ہونے لگے تب چھان لو

سیب کی جیلی چند عدد سیب لیکر ان کو چھیل ڈالو اندر سے بیج نکال دو۔ اور ٹکڑوں کو پانی میں ڈال کر ایک لیموں کا چھلکا بھی تراش کر ڈال دو اور کھلے ساسپان میں ڈالکر آگ پر نرم نرم پکاؤ جب سیب گل جاویں اور پانی گاڑھا ہو جاوے تب چھلنی میں چھان لو پھر اس میں کوئی گاڑھا شوربا ملا نمک مرچ یا پاؤں کی جمی ہوئی یخنی جو سادہ ہو اور اس میں کوئی نمکین یا میٹھا ذائقہ نہ ہو ملا دو میٹھا کی مقدار سیب کے برابر ہو۔ جب پک کر گاڑھا ہو جاوے تب چھان کر جما لو

خوبانیوں کی جیلی یہ بیماروں اور کمزوروں کے لئے بہت عمدہ جیلی ہے ۳۰ خوبانیوں کو کاٹ کر دو دو ٹکڑے کر ڈالو۔ اور اندر سے گٹھلیاں نکالدو گٹھلیوں کو توڑ کر اندر سے گریاں نکال لو۔ اور کونڈی میں بذریعہ پانی گھوٹ کر مکھن سا بنا لو اور پھر تھوڑا پانی اور قدرے عرق لیموں اس میں ملا کر دودھ کے مانند گاڑھا بنا لو بعدہ خوبانی کے برابر مصری لیکر ساسپان میں ڈالکر خوبانیوں کے مغزوں کا مکھن ڈالدو اور خوبانیوں کو کچل کر ڈالدو اور آگ پر پکاؤ جب پک کر گل جاویں تب چینی کے برتن میں ڈالدو۔

اراروٹ کی جیلی اراروٹ ایک سفید رنگ کا سفوف ہوتا ہے۔ جو ایک درخت کا ست ہے یہ بیماروں اور بچوں کیلئے ایک عمدہ اور مقوی دوا ہے۔ اس کی جیلی اسطرح بنائی جاتی ہے اراروٹ کا سفوف بقدر ایک چمچہ کلاں لیکر اس میں پانی ملا کر لئی کے مانند بنا لو اور ایک چینی کے پیالہ میں رکھ کر نصف پنٹ کھولتا ہوا پانی اس پر ڈالو اور تیزی سے جلد جلد ہلاؤ اور چند منٹ تک آگ پر پکاؤ یہ پک کر ایک شفاف اور صاف جیلی بنجاویگی ذائقہ کیلئے اس میں چینی ملا دیں اگر کمزور آدمی کیلئے بناویں تو قدرے شیری شراب اس میں ڈالدیں اور بچوں کیلئے بناویں تو عرق دار چینی کے چند قطرے ڈالدیں۔ پانی کے عوض دودھ ڈال سکتے ہیں۔

گوبھی کی جیلی ایک نہایت لذیذ کھانا جسکو بعض لوگ بہت ہی پسند کرتے ہیں اور معمولی پکی ہوئی گوبھی کی نسبت بہت عمدہ ذائقہ دار ہوا کرتی ہے طریقہ یہ ہے کہ گوبھی کو حسب معمول پانی میں ابالیں جب وہ گل جاوے تب چھلنی میں چھان کر پانی نکال ڈالیں پھر گوبھی کو گھوٹ

ڈالیں اور اس میں نمک بقدر ذائقہ یا میٹھا حسب ضرورت ڈالکر دودھ یا پانی ملا کر آگ پر پکالیں اور سانچہ میں بھر کر جما دیں۔ ماربل جیلی چاولوں کو پکا کر ان کی پچھ نکال لو۔ اور اس میں میٹھا ملا کر سانچہ میں بھر دو جم کر عمدہ سفید جیلی بن جاوے گی

امرود کی جیلی امرود چھیل کر اس کا گودا اندر سے نکال لو۔ اور اس کو چھلنی میں چھان کر بیج الگ کر دو۔ پھر چینی کا قوام ایک تار کا بنا کر اس میں یہ گھٹا ہوا گودا ملا دو۔ اور خوب اچھی طرح ہلا کر جما دو۔ جو کی جیلی۔ جو کو پانی میں بھگو کر آگ پر ہلکا سا جوش دو اور پانی اوپر سے اتار کر پھینک دو پھر اور پانی ڈال کر اسی طرح پکاؤ اور پھینک دو۔ اسی طرح ۲-۳ بار کرو تب بہت سا پانی ڈال کر اسقدر پکاؤ۔ کہ جو گل جاویں اسوقت پانی لعاب دار اوپر سے اتار کر کسی برتن میں بھر دو جب سرد ہو کر جم جاوے گا اور شفاف ہوگا۔

لسوڑہ کی جیلی چینی کا قوام بنا لو۔ تب اس میں لسوڑہ کا لعاب نکال کر ملا دو اور ملا کر گاڑھا کر کے جما دو۔ اسی طرح اور بہت سی جیلیاں بنائی جاتی ہیں

پڈنگ یائی اور کنفکشنری یعنی گلگلہ سموسہ اور مٹھائی مکھن چھ اونس پسی ہوئی چینی ۶ اونس دونوں کو باہم ملا دو اور ان میں ایک چمچہ چاولوں کے آٹے کا ملا دو۔ اور چھ انڈوں کی زردی ملا کر سب کو پھینٹ ڈالو یہ ۶ پڈنگ کا مادہ رہے تب پیالہ کے پیندے میں خوبانی کا عرق ڈالیں اور اوپر والا خمیر شدہ مرکب نصف تک بھر دیں پھر قندال تنور کے اندر نصف گھنٹہ تک اسکو پکا دیں پڈنگ پک کر اور پھول کر کناروں تک آجاوے گا پس دو پیالہ الٹ کر پڈنگ کو نکال لیں۔ تاکہ خوبانی اب اوپر آجاوے اور میز پر رکھیں۔

ایپل اینڈ کسٹرڈ پین کیک یعنے سیب اور بالائی کا بند۔ ۸ انڈوں کو توڑ کر پھینٹ ڈالو ½ پنٹ بالائی اور قدرے الائچی دانہ کا سفوف اس میں ملا دو پس سیب کی پتلی پتلی پھانکیں کاٹ کر مکھن میں بھون لو پھر ایک برتن میں ڈال کر اوپر وہ مرکب اوپر ڈالدو اور تھوڑی دیر آگ پر ہلکا ہلکا پکا لو پھر رکابی میں ڈال کر اوپر چینی چھڑک کر کھاؤ

ایپل مروٹن یعنی سیب شیریں چاشنی دار۔ چند سیب لے کر ان کو اوپر سے چھیل کر
گودا تراش کر قتلیاں کرلو اور رکابی میں رکھدو۔ پھر ایک پیالہ چائے بھر پانی میں ۷-۸ ڈلیاں
مصری کی اور ایک چمچہ بھر لیموں کا چھلکا تراشا ہوا ڈالکر اُبالو پھر ۳ انڈوں کی زردی اور ایک
انڈہ کی سفیدی نصف اونس مکھن ایک چمچہ بھر میدہ اور ایک چمچہ برانڈی اس سب کو ملاکر آگ
پر گلاؤ جب ربڑی کے مانند نرم ہو جاوے تب سیبوں کے اوپر ڈالو پھر دو اور انڈوں کی سفیدی
پھینٹ کر مروٹن کے اوپر ڈالکر پسی ہوئی چینی اوپر چھڑک دو اور تنور میں رکھ دو جس میں معتدل
آنچ ہو۔ پاؤ گھنٹہ میں پک کر تیار ہو جاوے گا۔
ٹونگھم ایپل پڈنگ سیب کو قدرے تراش کر اندر سے گٹھلی دار گودا اور بیج نکال دو اور
ان کی جگہ چینی بھر دو۔ پھر ان کو ایک رکابی میں لگا کر اوپر چینی کا قوام ڈھک دو اور تنور میں
رکھکر پکالو بٹرڈ ایپل یعنے سیب جن پر مکھن لگایا گیا ہو سیبوں کو چھیل کر اندر سے
بیج اور گٹھلی دار گودا نکال دو پھر سیب کی گولائی کے برابر ڈبل روٹی سے ٹکڑے کاٹ لو
رکابی کو مکھن سے چکنا کرکے ایک ایک سیب ایک ایک روٹی کے ٹکڑے پر رکھ دو۔
جہاں سے گودا نکالا گیا ہے وہاں سیبوں کے اندر چینی اور مکھن ملاکر بھر دو پھر ان کو
تنور میں ۲۰ سے ۲۵ منٹ تک پکالو مکھن اور چینی وقتاً فوقتاً دیتے رہو۔
ایپل چیز کیک ۶ اونس سیب کو ہموزن مصری کے ساتھ رگڑلو اور عرق لیموں کے
ذریعہ باہم ملا دو پھر ۳ اونس مکھن آگ پر گلاؤ پھر ۵ عدد انڈہ لے کر ان میں سے دو کی
سفیدی الگ کردو باقی والوں کی سفیدی اور زردی پھینٹ ڈالو۔ پھر سب اجزاء باہم ملاکر
ایک ٹین کے سانچہ میں ڈال کر آگ پر پکالیں لیکن ٹین کے سانچہ پر پہلے پف پیسٹ مالدیں
ایپریکاٹ پیسٹ خوبانی کا مربائی گھوٹ کر ٹین کی پتلی رکابی پر پھیلا دو اور نرم آنچ
والے تنور میں بتدریج پکا کر اسے خشک کرلو جب سوکھ جاوے تب جس شکل پر چاہو اسے کاٹ لو
بیک ویل پڈنگ ۱/۴ پونڈ پسی ہوئی مصری کو ہموزن مکھن کیساتھ ملالو۔ پھر ۵ انڈوں

کی زردی اور ایک انڈہ کی سفیدی باہم ملا کر پھینٹ لو اور سب کو اچھی طرح ملا لو پھر سانچہ میں لیف پیسٹ لگا کر اس پر مختلف قسم کے مربے رکھ کر اوپر لیموں کا مربا پھاڑیاں کر کے رکھو اور اوپر والے مرکب سے ۲ حصہ برتن کو بھر دو۔ اور معتدل نرم آنچ کے تنور میں رکھ کر پکا لو۔ جب سرد ہو جاوے تب مغز بادام کے پتلے پتلے قراضے کر کے اور دانہ دار چینی ملا کر اوپر سے چھڑک دو اور اس کے ٹکڑے کاٹ ڈالو۔

باتھ بن ایک پونڈ میدہ ایک برتن میں ڈال کر اسکے بیچ میں گڑھا بنا کر اسمیں خمیر کا ایک چمچہ ڈال دو۔ اور ایک پیالہ دودھ کا گرم کر کے اسمیں ملا دو اور خمیر کر کے تنور کے پاس رکھ دو تاکہ پھول جاوے تب اسمیں اور میدہ ملا کر چھ اونس مکھن اور ۴ عدد انڈے توڑ کر سب کو ملا کر خمیر کر دو۔ اور پھر آگ کے پاس رکھ دو کہ پھول کر اچھی طرح خمیر ہو جاوے۔ پس اس کے چھوٹے چھوٹے پیڑے کاٹ کر سانچوں کو چکنا کر کے اس میں بھر دو لیکن نصف سے زیادہ سانچہ خالی رکھو کیونکہ پک کر یہ اوپر کو اٹھیگا پس دانہ دار چینی اوپر چھڑکو اور کشمش بھی اوپر لگا دو۔ **بریڈ پڈنگ** نصف پونڈ روٹی کا چھلکا یا سوکھی روٹی کے ٹکڑے بھیگی بقدر ایک چمچہ ایک گرہ پیاز کی کچلی ہوئی نمک مرچ بقدر ذائقہ اور ۳/۴ پینٹ دودھ اور دو انڈے پھینٹے ہوئے ان سب کو ملا کر سانچہ میں بھر دو اور معتدل آگ پر پکا لو

سیٹل کیک جب کیک کو اس عمل سے بناتے ہیں تو وہ کرکرا بنتا ہی کیک جو تمہارے ہاں پڑا پڑا کسی قدر کھٹا ہو گیا۔ اس کو ایک صندوق میں خوب اچھی طرح بند کر دو تاکہ ہوا سے محفوظ رہے۔ پھر اس کو آگ کے پاس رکھ دو۔ اور تھوڑی تھوڑی دیر بعد پھیراتے رہو۔ یہ چائے کے لائق ہو جائے گا۔ اور نہایت ہی خستہ ہو گا۔ کیک کا بکس آگ کے اسقدر نزدیک رکھنا نہیں چاہیئے کہ وہ آگ سے سڑنے لگے۔

کیرٹ پائی یعنے چقندر کا سموسہ چقندر کو آگ پر اتنا ابالو کہ وہ نیم پختہ ہو جاوے پھر اس کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لو پھر پائی بنانے کے سانچے میں بھر کر اوپر قدرے پانی ڈالو

اور اس پر نمک مرچ بقدر ذائقہ چھڑک کر اوپر پیسٹ لگا دو اور تنور میں رکھ کر پکالو یہ سبزیوں کے ساتھ نہایت عمدہ لطف دیتی ہے کیرٹ پڈنگ میدہ نصف پونڈ چربی موٹی نصف پونڈ چقندر آدھ پونڈ گاجر آدھ پونڈ۔ کشمش آدھ پونڈ چقندر اور گاجروں کو کدوکش کر کے آگ میں پکاؤ جب پک کر گل جاویں تب گھوٹ ڈالو پھر باقی اجزاء ملا کر پڈنگ بنالو اور آگ میں پکالو

کارلوٹی رسی فرنچ بسکٹ جو عمدہ ہوں۔ ان کو توڑ کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر دو بسکٹ مختلف رنگوں کے ہوں پھر ان کو ایک سانچے میں سجا دو اور اس میں جب ہیے خانے رکھ کر ہر ایک خانہ میں مختلف قسم کا مربا بھر دو۔ اور سانچہ بند کر کے معتدل آگ پر پکالو

چیز کیک یعنے پنیر کا کیک۔ چار انڈوں کی زردی دو انڈوں کی سفیدی ایک پیالہ میں ڈال کر چھری سے خوب پھینٹیں پھر اس میں دو لیموں کا عرق اور ایک لیموں کا چھلکا باریک تراشا ہوا ½ پونڈ پسی ہوئی چینی ½ پونڈ پگھلایا ہوا مکھن ملا دیں سب کو خوب خمیر کریں۔ پھر ایک کھلے منہ کی بوتل میں ڈال کر گرم پانی میں رکھیں اور برابر ہلاتے رہیں حتی کہ یہ خوب گاڑھا ہو جائے۔ پھر پٹی پان کو گھی سے چکنا کر کے یہ خمیر اس میں ڈال کر کیک کی شکل بنا دیں اور جب وہ پک جاوے۔ تو انڈہ کی سفیدی اوپر لگا کر دانہ دار چینی اوپر چھڑک دیں اور پھر ایک دفعہ آگ میں رکھ کر پکا لیں

شیری سٹلون۔ شیری کی گٹھلیاں اور بیروں کی گٹھلیوں کا مغز دو اگر کے اگر برانڈی شراب میں بھگو دیا جائے اور ۳ دن کے بعد برانڈی کو چھان لیا جائے تو یہ ٹارٹس وغیرہ مٹھائی کو رنگ اور ذائقہ دینے کے لئے ایک عمدہ شے ہے کروٹن روٹی کو مختلف شکلوں میں کاٹ کر گھی میں بھون لیں۔ اور شوربا وغیرہ سے استعمال کریں۔

گسٹرڈ گوزبیری یعنے گوزبری کی گڑھی ایک کوارٹ گوزبری کو کافی مقدار پانی میں ابالو جب وہ نرم ہو جاویں اور ان کے اندر کا پانی سوخت ہو جاوے تب بالوں کی چھلنی میں سے چھانو اور دبا دبا کر ملو پھر گوزبری کے گدے میں جو چھلنی کی راہ نکالا گیا ہے ۲ انڈوں کی زردی اور دو انڈوں کی سفیدی بقدر ذائقہ مصری اور ایک چمچہ عرق سنگترہ کا ملا کر سب کو

خوب اچھی طرح پھینٹیں جب یہ اچھی طرح مل جاویں تب نرم آگ پر رکھیں۔ اور ایک طرف ہلاتے رہیں حتیٰ کہ وہ پک کر کڑھی کے مانند ہو جاوے لیکن اُسے اُبالا نہ کھانے دو۔ ورنہ اس کا چھقہ جم جاوے گا۔ ڈرباٹی کیک۔ باریک میدہ ایک پونڈ پسی ہوئی مصری ایک پونڈ کشمش ۱۶ اونس پگھلا ہوا مکھن ½ پونڈ ایک انڈہ پھینٹا ہوا دو چمچہ بھر بالائی ان سب اشیاء کو ملا کر کیک بنا کر چورس ٹین کے پتروں پر رکھ کر معتدل آگ پر پکالو۔

ڈون شایر سکب پائی یعنی ڈون شایر کا موٹا سموسہ ڈبل روٹی کے اوپر کا چھلکا باریک پیس لو۔ اور برتن کے سب طرف اس کو لگا دو۔ اور پیندے میں سیب کی باریک باریک پھانکوں کی تہ جما دو۔ اور ان پر مصری چھڑک دو۔ اس پر قیمت کی تہ لگا دو مگر قیمت میں نمک مرچ مصالحہ ملا ہوا ہو اس قیمت پر سیب کی پھانکوں کی ایک اور تہ جماؤ اور کترا ہوا پیاز اور پگھلا ہوا سیب کا گودا اس پر رکھو اسی طرح قیمت اور سیب و پیاز تہ بہ تہ رکھتے چلے جاؤ سب سے اخیر تھوڑا پانی اوپر ڈال دو اور روٹی کا چھلکا اوپر چھڑک کر تنور میں پکالو

ڈچ ایپل پائی یعنی سیب کا سموسہ ہالنڈ والوں کا ایجاد کردہ چند گدرے ہوئے سیب لیکر ان کو چھیل کر پھانکیں کر ڈالو اور سانچہ کے اندر پیندے میں بچھا کر اوپر چینی چھڑکو اور کشمش جگہ جگہ لگا دو۔ ایک لیموں کا چھلکا باریک کیا ہوا اوپر چھڑکو اور لیموں کا سفید حصہ بیج نکال کر کاٹ کر باریک کر لو۔ اور کشمش کے اوپر جہاں تہاں چھڑک دو اس پر لیموں یا سنگترہ کا مربہ بچھا دو۔ اور اس پر لیموں کی پھانکیں پھیلا دو۔ اس پہ سیب کی پھانکیں باریک کتری ہوئی رکھو اور اوپر دانہ دار چینی چھڑکو خوشبو کے لئے قدرے گھسا ہوا جائفل ذرا سا چھڑک کر اوپر سے پیسٹ ڈھک دو۔ اور معتدل آگ پر پکالو۔

ڈچ کریم۔ ۳ انڈوں کی زردی خوب اچھی طرح پھینٹ لیں اور تھوڑا تھوڑا کر کے اس میں تازہ دودھ ملاتے جاویں پھر اس میں ایک پنٹ بالائی دو ڈرام ذلّی باریک کاٹا ہوا اور ۸ اونس دانہ دار چینی ان سب کو خوب اچھی طرح ملا دو۔ اور نرم آگ پر رکھ کر لکڑی سے ہلاتے رہو جب پک کر لکڑی

سے چکنے لگے تب تیار سمجھو اس وقت رکابی میں ڈال کر میز پر رکھو
انڈ کلفٹ بن۔ اشیاء ذیل اس کیواسطے درکار ہیں میدہ ۸ اونس چینی ۶ اونس مکھن ۴
اونس خمیر کا مصالحہ نصف اونس ایک انڈہ ۶ اونس کشمش دودھ تازہ نصف پنٹ۔ بیکنگ
پوڈر کو میدہ میں ملاؤ پھر اس میں مکھن ملاؤ۔ پھر چینی کشمش انڈہ اور دودھ ملا کر سب کو اچھی
طرح ملا لو۔ پھر سانچوں میں بھر کر تیز گرم تنور میں پکالو اور اس کے اوپر دانہ دار چینی لگا دو
فلوٹنگ آئی لنڈ۔ ایک کوارٹ بالائی لے کر اسمیں اسقدر چینی ملاؤ کہ ذائقہ دار ہو جاوے
پھر اس میں ایک جل شیری اور ایک لیموں کا چھلکا باریک تراشا ہوا ملا کر اسقدر پھینٹو کہ گاڑھا
ربڑی کے مانند ہو جاوے پھر اس کو ایک رکابی میں ڈال کر اوپر فرنچ رول کے فتیلوں کی تہ
ہلکی ہلکی لگا دو اس پر چینی چھڑکو یا کشمش کی جیلی کی تہ دو۔ اسپر پھر فرنچ رول کے ٹکڑوں کی
تہ جماؤ۔ اس پر پھر بالائی ڈے دو۔ اور تنور میں رکھ کر پکالو جب پک جاوے تب رکابی
میں ڈال کر میز پر لگا دو۔ اور کسی پھل کے ساتھ استعمال کرو۔
فلونڈر پانی فلونڈر ایک قسم کی مچھلی ہوتی ہے جو چپٹی ہوتی ہے پس چند ایک مچھلیاں
لیکر ان کو اوپر اور اندر سے خوب صاف کر لو پھر رومال سے پونچھ کر پانی میں ابالو جب گوشت
نیم پختہ ہو جاوے اسوقت انکو چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر ڈالو اور ہڈیوں سے صاف کر لو
بعدہ ایک رکابی میں روٹی کا اوپر والا چھلکا باریک کر کے بچھا دو پھر جس پانی میں مچھلی ابالی
تھی اس میں مچھلی کی ہڈیاں ڈالدو اور ساتھ ہی تھوڑی پارسلی قدرے لیموں کا چھلکا ملا کر
خوب پکاؤ کہ سب اشیاء کا اثر نکل آئے اور پانی آدھا رہجائے تب اسکو اوپر سے ڈالکر برتن
کو تیز آنچ کے تنور یا بھٹی میں رکھ کر پکالو۔ اور پکانے سے پہلے روٹی کا چھلکا اوپر چھڑک دو
فلور ہیسٹی پڈنگ یعنی میدہ کا جلد بننے والا پڈنگ ایک کوارٹ دودھ اور چند
گوبھی کے پتے آگ پر رکھ کر ابالو دو انڈوں کی زردی کو پھینٹو۔ اور اس میں بقدر ذائقہ
نمک ملا دو پس اس ابلے ہوئے دودھ کا ایک چمچہ لے کر ان پھینٹے ہوئے انڈوں میں ملاؤ

پھر ایک ہاتھ میں لکڑی کا چمچہ اور دوسرے ہاتھ میں میدہ لے کر ملاتے جاؤ اور چمچہ سے ہلاتے جاؤ۔ حتی کہ یہ ربڑی کے مانند گاڑھا ہو جاوے۔ بعدہ اس کو ایک رکابی میں ڈال کر سخت مکھن جگہ جگہ لگا دو۔

فلور پڈنگ ایک کوارٹ دودھ لو۔ اور آٹھ انڈے توڑو ۴ انڈوں کی سفیدی لیکر ۱/۴ پنٹ انمیں ملا کر ہلاؤ۔ اور انمیں میدہ بقدر ۴ بڑے چمچوں کے ملا دو۔ پھر چھ عدد بادام کو دو چمچہ بھر پانی میں ہلا دو اور باداموں کو گھوٹ کر انمیں شامل کردو۔ اور خوشبو کیلئے جائفل اور ذائقہ کیلئے نمک ملا دو۔ بعدہ باقی والا دودھ بھی ملا دو پھر کپڑے میں خمیر کردہ مرکب کو باندھ کر ایک گھنٹہ تک ابالو۔ اس پر پگھلا ہوا مکھن ڈالو اور اوپر چینی چھڑکو۔ ابال کر پکانے والے پڈنگ میں اس بات کا خیال رکھو۔ کہ جب پانی پکنے لگے تب اس میں پڈنگ ڈالو اور گرم پانی سے نکال کر فوراً سرد پانی میں غوطہ دو۔ تاکہ کپڑے کے ساتھ نہ چپکے۔ کپڑے کو پہلے قدرے چکنا کر لینا چاہئے

گرین گیج پر چینی چڑھانا گرین گیج ایک قسم کا انگریزی بیر ہے جو بالکل گول رسادار ہوتا ہے اس درخت کی پتے اور ڈنڈیاں لے کر ان کو سفید انگوری سرکہ میں بھگو دو سرکہ تیز گرم ہو پھر وہاں سے نکال کر شیرہ میں ڈبو دو اور چند منٹ کے بعد نکال کر اسقدر حرارت دو کہ شیرہ جم کر سخت ہو جاوے پھر پھلوں کو نیچے کی طرف کر کے ہوا میں ٹانگ دو بعد بیروں کو شیرہ میں ڈالدو اور اچھی طرح ہلا کر ہوا میں پھیلا دو۔ کہ سوکھ جاویں سوکھنے پر چاشنی ان پر جم جاوے گی

لیمن ہنی گونب یعنے لیموں کو بھڑوں کے چھتے کے مانند بنانا۔ ایک لیموں کا عرق نکال کر انمیں مصری ملا کر چاشنی تیار کر لو۔ پھر ایک پنٹ بالائی لے کر اس میں ایک انڈہ کی سفیدی اور بقدر ذائقہ مصری ملا کر اسقدر پھینٹو کہ جھاگ اٹھ آوے تب لیموں کے عرق میں جسکو پہلے سے مصری ملا کر میٹھا کیا ہوا ہے ملا دو اور رکابی میں ڈال کر سرد کرو جس دن کھانا ہو اس سے ایک دن پہلے تیار کرو۔

ایک بڑے کیک کیلئے آئسں تیارنا۔ ۴ انڈوں کی سفیدی اور ایک پونڈ سفید چینی
باہم ملا کر پھینٹنے والی چھری سے دو یا تین گھنٹوں تک خوب زور سے متواتر پھینٹو تاکہ سفید رنگ
کی گاڑھی ربڑی سی بن جاوے پھر پر کے ذریعہ کیک پر لگا کر معتدل آنچ کے تنور میں رکھدو
اور پھراتے جاؤ تاکہ ہر طرف سے سینک یکساں لگے ایک گھنٹہ میں تیار ہو جائے گا۔

انڈین فلیپس سوجی ایک کوارٹ ایک برتن میں رکھ کر اس پر ابلتا ہوا پانی اسقدر ڈالیں
کردہ بخوبی خمیر ہو جاوے پھر سرد کر کے ۴ انڈوں کی زردی اسمیں ملا دو نمک بقدر ذائقہ
ڈالو۔ پھر میدہ دودھ کے ساتھ ملا کر ربڑی کی طرح کر کے اس میں یہ سب کچھ ملا دو۔ اور
آگ پر پکالو مگر نرم ہی رکھو

اٹالین پڈنگ۔ فرنچ رول کی پتلی پتلی قاشیں تراش لو
ایک پنٹ بالائی لے لو۔ دس انڈوں کو خوب پھینٹو ایک جائفل گھس لو۔ رکابی کے پیندے میں
ملدو۔ اور ۱۲ عدد سیبوں کی پھانکیں بنا کر اس رکابی میں رکھو اس پر سنگترہ کا چھلکا باریک تراشا
ہوا ڈال کر مصری چھڑک دو۔ اور نصف پنٹ لال شراب پھر اس پر بالائی فرنچ رول کے
قتلے اور پھینٹے ہوئے انڈے ڈالدو اور ایک لف پیسٹ بھی اوپر نیچے دے کر آدھ گھنٹہ تک
پکالو

جمبل۔ ایک پونڈ میدہ اور ایک پونڈ چینی ملا کر انڈوں کی پھینٹی ہوئی سفیدی ملا کر گوندھ
کر کہ ربڑی کے مانند ہو جاوے پھر اس میں نصف پنٹ بالائی اور نصف پنٹ مکھن پگھلا کر
ملا دو۔ اور اس میں ایک پونڈ مغز بادام مقشر گھوٹ کر ملا دو۔ پھر ان سب کو عرق گلاب
سے خوب اچھی طرح خمیر کر کے جس طرح کا کیک چاہو بنا لو اور نرم آگ پر پکالو۔ خواہ
تازہ مکھن میں بھون کر بادامی کر لو۔

لیمن چیز کیک دو بڑے لیموں کے چھلکے ابالو جب وہ اچھی طرح گل جاویں تو ان کو
ہاون دستہ میں کوٹ کر باریک کر لو اور کوٹتے وقت انہیں ۱/۴ پونڈ لوف شوگر چھ انڈوں
کی زردی اور نصف پونڈ تازہ مکھن خوب اچھی طرح رلا ملا دو۔ اور پٹی پن پر لف پیسٹ
رکھ کر اوپر والا مرکب نصف برتن تک بھر دو اور آگ پر پکالو پٹی پن اس کڑاہی یا برتن کا

نام ہے جس میں ٹی پکائی جاتی ہے۔ پف پیسٹ ایک قسم کی ربڑی یا گاڑھی کے مانند ہوتی ہو جو میدہ وغیرہ کے خمیر سے بنائی جاتی ہے۔ اس کا ذکر آئندہ علیحدہ کیا جائے گا۔

لیمن کریم۔ پانچ بڑے لیموں لیکر ان کو تپلا تپلا تراش لو۔ ان کو رات بھر نصف پنٹ پانی میں معہ عرق لیموں کے بھگو چھوڑ دو۔ پھر جلبی بیگ میں سے ان کو چھان لو۔ غف کپڑا ہونے کی وجہ سے عرق صاف نکل آوے گا۔ چھ انڈوں کی سفیدی پھینٹ کر اور دس اونس پسی ہوئی چینی ان میں ملاکر خوب اچھی طرح پھینٹ دو۔ پھر نرم آنچ پر رکھ کر پکاؤ! ور اچھی طرح رلا ملا دو اور ایک طرف کو پھرانے جاؤ جب ربڑی کے مانند گاڑھی ہو جاوے۔ تب گلاس میں ڈال دو۔

لیمن ٹارٹ چھ عدد لیموں لیکر ان کو نمک کے ساتھ خوب ملو پھر ایک برتن میں ڈالکر ایک مٹھی بھر نمک اور پانی بہت سا ڈالو جسمیں یہ لیموں غرق رہیں۔ دو دن کے بعد پانی بدل دو اور تازہ پانی ڈالو مگر نمک نہ ڈالو اور ہر روز پانی تازہ بدل دیا کرو لیکن اب نمک ڈالنے کی ضرورت نہیں۔ اسی طرح ۱۴ روز تک کرتے رہو۔ پھر ان کو دو یا تین گھنٹہ تک آگ پر پکالو تاکہ وہ گل جاویں پھر ان کو کاٹ کر چار چار ٹکڑے یا اس سے بھی کم کرلو۔ پھر چھ عدد کھٹے سیب چار چار ٹکڑے کر کے ایک پنٹ تازہ پانی میں ڈال دو۔ اور اسقدر ابالو کہ وہ پھول کر پھٹ جاویں پس سیبوں کا گودا اس پانی میں گھوٹ کر لیموؤں میں جن کا ذکر اوپر لکھا ہوا ہے ڈالدو اور ایک پونڈ چینی بھی ملا دو۔ ان کو ۵ منٹ تک پکا کر ایک برتن میں ڈالو اور ایک شکسترہ اس میں نچوڑ دو۔ جس برتن میں یہ ٹارٹ بناؤ وہ چھوٹی اور کم ہو۔ اور گہری زیادہ نہ ہو۔ تھوڑے عرصہ میں پک جایا کرتا ہے۔

لیمن پڈنگ نصف پونڈ موٹی چربی باریک کی ہوئی نصف پونڈ روٹی کا چھلکا باریک کیا ہوا نصف پونڈ چینی چار انڈے دو چھوٹے لیموں جن کا عرق نکالا گیا ہو اور ان کا چھلکا باریک کرلیا گیا ہو پس ان سب اشیاء کو خوب اچھی طرح ملالو اور برتن میں پکانو

میز نیا پڈنگ یعنے باجرہ کا گلگلہ۔ باجرہ ۴ اونس۔ دودھ ایک کوارٹ۔ باجرہ کو

چوتھائی دودھ ملاؤ۔ باقی کا دودھ آگ پر گرم کر کے اسمیں ۴ اونس مصری ملاؤ جب یہ ابلنے لگے تو تھوڑا تھوڑا کر کے باجرہ میں ملاؤ جب خون ملجاوے تب ساپیان میں ڈالکر آگ پر ۴ منٹ تک پکاؤ جب سرد ہو جاوے تب سانچوں میں بھر دو۔ اور ارد گرد کشمش کی جیلی دے دو۔

مارملیڈ آف چیری چیری ایک انگریزی پھل ہے اس کا مربا اس طرح بنایا جاتا ہے پانچ پونڈ چیری لو جن کی گٹھلیاں نکالی گئی ہوں۔ دو پونڈ لوف شوگر لو چیری کا عرق نکال کر اس میں مصری ملا کر آگ پر قوام کر لو۔ اور چیری اس میں ڈال کر تھوڑی دیر پکا کر سرد کر لو پھر کانچ کے برتن میں ڈال دو لیموں یا سنگترہ کا مربا۔ لیموں لیکر پتھر کی سل کو کھڑا کر کے اس کے ساتھ گھس گھس کر اور پانی سے دھو دھو کر اوپر کا چھلکا دور کر دو تاکہ لیموں اندر سے سفید نکل آوے پھر ان کو پانی سے دھو کر رومال سے پونچھ ڈالو پھر دو چند مصری کا دو تار کا قوام کر کے یہ لیموں اس میں ڈالدو اور سرد کر کے حفاظت سے رکھو یا ایسا کرو کہ لیموں کا گودا اندر سے نکال کر اس کو چاشنی میں ڈال دو۔ اور لکڑی کی کرچھی سے رلا ملا دو۔

مینسری پڈنگ ایک پیسہ والی روٹی کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے ایک پینٹ تیز گرم ابلتا ہوا گاڑھا دودھ ڈالو اور مغز حیوان ایک پونڈ خوب باریک کر لو چار انڈوں کو خوب اچھی طرح پھینٹ ڈالو چینی بقدر ذائقہ اور جائفل بقدر خوشبو ڈالو پھر ان سب کو ملا دو۔ پھر اس کو بطور پڈنگ کے پون گھنٹہ تک پکا لو۔ اور رکابی پر ڈالو۔ اور لیموں کا چھلکا بہت باریک کترا ہوا اوپر چھڑک دو۔

منس پائی یعنے قیمہ کی پائی ۳ پونڈ بیر ۳ پونڈ کشمش ۶ لیموں اور ۶ سنگتروں کا عرق لیموں اور سنگتروں کا گودا گھوٹ کر اور عرق ملا کر باریک کر لو پھر اس میں برانڈی کے دو گلاس ملا دو۔ بعدہ آگ کے سامنے ایک پونڈ مکھن گرم کرو۔ اور جس وقت یہ نرم ہو جاوے۔ مگر تیل ابھی نہ بنا ہو۔ تو اس میں ایک گلاس برانڈی ملا دو۔ اور بوتل میں بند کر کے محفوظ رکھو اور چھ ہفتہ کے بعد استعمال میں لاؤ پس اوپر والے مرکب میں نچلا مرکب

تھوڑا سا ملاکر بطریق معلومہ بنالو مشروم پڈنگ روٹی کے باریک ٹکڑے نصف پونڈ ان میں دو اونس مکھن ملا دو۔ نمک مرچ بقدر ذائقہ ملاکر پانی اس قدر ڈالو کہ روٹی اس میں نرم ہو جاوے پھر اس میں ایک پنٹ مشروم باریک کرکے ملا دو۔ پھر برتن میں پیسٹ کا پستر کرکے اوپر والا مرکب اس میں ڈالو۔ اور اوپر پھر پیسٹ دیکر ڈھک دو۔ پھر اس کو کپڑے میں باندھ کر پانی میں ابال لو ڈیڑھ گھنٹہ میں پک جاوے گا۔

آرنج مارملیڈ یعنے سنگتروں کا مربا۔ یہ ترکیب جو ذیل میں لکھی جاتی ہے مانک سکاٹ لینڈ کی ہے۔ وہاں کے باشندے اسکو ایسی ترکیب سے بناتے ہیں نو پونڈ عمدہ سنگترں کیلئے دس پونڈ مصری چاہئے سنگتروں کو سل پر یا کسی اور کھردری چیز پر اس طرح گھسو کہ ان کے اوپر کا سرخ چھلکا باریک باریک کاغذ کے برابر کھرچا جاوے اور جسم اندر سے سفید نکل آوے بعدہ سفید چھلکا اوپر سے اس طرح کاٹ کر نکالو۔ کہ اندر کا گودا بدستور قائم اور ثابت کا ثابت رہے اوپر والا چھلکا گرم پانی میں ڈال دو اور جب پانی سرد ہو جائے تب اسے بدل دو اسی طرح ۳-۴ پانی بدلو۔ اندر کے مغز کا گولا لیکر اسکی چار چار پھانک کر ڈالو اور جس قدر ریشہ دار چھلکا ہے وہ سب اوپر سے اتار دو۔ اور مغز کو سرد پانی میں ڈال دو اور آگ پر رکھ کر نرم آنچ سے جوش دیدو پھر پھانکوں کو چیر کر اندر کا مغز جھلی سے جدا کرلو۔ اور بیج باہر نکال کر پھینکدو دس چینی کا ۲ سیر پانی میں قوام تیار کرو جب ایک تار کی چاشنی ہو جاوے تب اس میں سنگترہ کا گودا ڈالدو اور لکڑی کے کچھے سے بڑی آہستگی سے ہلاؤ تاکہ گودا چاشنی میں مل جاوے مگر پھوٹنے اور گھلنے نہ پاوے اگر زیادہ سفید اور خوشرنگ بنانا ہو تو اس طرح کرو کہ چھچھ کے ذریعہ سنگتروں کے اندر سے ریشہ دار جھلی الگ کرلو۔ اور ایک کڑاہی میں چینی اور یہ گودا اور تھوڑا سا پانی ڈال کر ۵ منٹ تک آگ پر پکاؤ پھر اوپر والا موٹا چھلکا جو کھرچ کر سفید کیا ہوا ہے کاٹکر اسی میں ڈال دو۔ اور ۲۰ منٹ تک پکالو۔ جب چاشنی تیار ہو جاوے تب آگ سے اتار کر سرد کرو۔ اور جب اچھی طرح ٹھنڈا ہو جاوے تب برتن میں ڈالو۔ بعض کاریگر ثابت پھلوں

کا مربہ بناتے ہیں۔ یعنی گھس کر اوپر سے سرخ چھلکا اتار دینے کے بعد جب اندر سے سفید رنگ کا گولا نکل آتا ہے تو اس کو چاشنی میں ڈال دیتے ہیں اور جب وہ چاشنی جذب کر لیتا ہے تب رلا ملا کر مربہ دیگر کے برتن میں ڈال دیتے ہیں۔ پارٹرج پائی یعنے تیتر کا سموسہ بنانا چار جانوروں کا سموسہ بہت اچھا بنتا ہے جو ۳۔ ۴ مہمانوں کو کفایت کر جاتا ہے۔ لیکن اس سے کم حتیٰ کہ ایک ہی جانور سے بھی بنا لیتے ہیں جس کی ترکیب یہ ہے کہ جانور کے پر اتار کر کھال کھینچ ڈالو اور پیٹ چیر کر اندر سے انتڑیاں اور دل وجگر تلی وغیرہ سب کچھ نکال ڈالو اور پیٹ کو دھو کر صاف کر دو پس ان سب اشیاء کو جو پیٹ کے اندر سے نکالی ہیں۔ دھو کر صاف کر دو اور اس بات کا خیال رکھو کہ پتا کی تھیلی نہ پھٹنے پاوے۔ ورنہ تمام گوشت کڑوا ہو جاویگا پس ان کو چاپڑ سے کوٹ کر خوب باریک کر دو اور کوٹتے وقت انمیں نمک مرچ بقدر ذائقہ پالک ایک گڈی دو شلجم اور قدرے باریک شدہ جاوتری تب و انڈوں کو پھینٹ کر اسی میں ملا دو۔ اور کسی قدر روٹی کے ٹکڑے باریک کر کے اس میں شامل کر دو۔ پھر اس قیمہ کو جانور کے پیٹ میں بھر کر اوپر ڈورا لپیٹ دو اور گھی میں تل لو۔ جب سرخ یا بادامی ہو جاوے۔ تب پختہ قیمہ کی تہ برتن کے نیچے بچھا کر اس پر یہ پکا ہوا جانور رکھدو اور اس کے اوپر روٹی کے چھلکے باریک کٹے ہوئے چھڑکدو یہ پائی نہایت عمدہ ہے۔ اور عام امراء اسے پسند کرتے ہیں یہ سپر بریک فاسٹ اور لنچ تینوں وقت کے کھانوں میں استعمال ہو سکتا ہے۔

پجن پائی یعنے کبوتروں کا سموسہ بنانا۔ پائی پکانیوالی دیگچی میں باریک کیا ہوا گوشت جسمیں نمک مرچ مصالحہ ملا ہوا بچھا دو مگر بچھانے سے پہلے گوشت کے پرندے میدہ میں لپیٹے گئے ہوں پھر دو کبوتر لے کر ان کے پر اکھاڑ دو۔ لاتوں کا اگلا حصہ کاٹ کر پھینکدو اور اوپر والا حصہ موڑ کر پچھلی طرف گویا اندر کی طرف کر دو۔ پھر پیٹ چاک کر کے اندر سے تمام آلائش نکال دو اور دونوں جانوروں کی چھاتیاں ملا کر برتن میں گوشت کی تہ کے اوپر لگا دو اور ارد گرد ابلے ہوئے انڈوں کی زردی جو سخت ہو گئی ہو رکھدو اوپر گوبھی کا پتہ دے دو۔ اور چاروں طرف تھوڑا

سا پانی ڈالدو سب سے اوپر پیسٹ کی بکھیہ دیدو اور برتن کو تنور یا بھٹی میں رکھ کر معتدل آنچ
پر پکاؤ ایک گھنٹہ میں پک جاوے گا **پنک پن گیک** ایک منٹ بالائی ۸ انڈے کی زردی
قدرے چینی قدرے جائفل باریک کیا ہوا سنگترہ کے پھول کا عرق ۳ بڑے چمچے کے برابر قدرے
مکھن جس میں بالائی بھی ملائی گئی ہو (مکھن کو آگ پر گرم کر کے بالائی ملا دیا کرتے ہیں) ۲ چمچہ بھر
میدہ ان سب اشیاء کو باہم ملا کر ایک کر لو۔ اور فرائی پان کو مکھن لگا کر چکنا کر لو کہ یہ مرکب اس
سے چپک نہ ہو جائے تب یہ مرکب اسمیں ڈالکر اور کیک کی صورت بنا کر آگ پر پکالو اور گرم گرم
حالت میں استعمال کرو۔ اس بات کا خیال رکھو کہ اس کی تہ پتلی پتلی ہو برتن میں بچھے۔

لونجی الاریمبس۔ ونیلا قدرے (ونیلا ایک انگریزی نباتات میں سے ہے جو خوشبودار
رنگدار ہوتا ہے) اور اسی کے برابر دار چینی اور چند ایک لونگ دو چکوترے اور دو میٹھے
ان سب اشیاء کو گرم چاشنی میں چند گھنٹوں تک بھگو چھوڑو پھر ۱۲ عدد لیموں کا عرق اس میں
ملا دو۔ اور رم اور برانڈی بقدر ضرورت پس ان سب کو ایک چھلنی میں چھان کر سرد کرو اور بوتل
برف ڈال کر ٹھنڈا کر کے دکھاؤ۔

عدی الاروین۔ یہ عجیب و غریب کھانے کا نسخہ جب سے ایجاد ہوا سینہ بسینہ چلا آیا ہے
جو لوگ اس کا نسخہ جانتے ہیں وہ اس پر بڑا فخر کرتے ہیں جس شخص نے اس نسخہ کو ایجاد کیا تھا
وہ فخریہ کہا کرتا تھا کہ میرے پاس ایک عجیب اسرار کی ترکیب ہے روم میں جو اٹلی کا دار الخلافہ
ہے۔ یہ ایجاد ہوا۔ اور وہاں سے پیرس (ملک فرانس) آیا اور پیرس سے لندن پہنچا۔ جہاں یہ
آج تک بڑی قدر کی نگاہ سے دیکھا جاتا ہے اور صرف چند ایک مٹھائی بنانیوالوں کو ہی
معلوم ہے جو اسے چھپاتے۔ کہتے ہیں ہم نے (اصلی مصنف) بڑی محنت سے اسکو حاصل کیا ہے اور
بہت سا روپیہ اسپر خرچ آیا ہے۔ اسکی ترکیب یہ ہے۔ کہ پہلے ۱۲ عدد لیموں کے اسمیں بنا لو
اس طرح پر کہ ان کو چھیلکر تازہ پانی میں ڈالدو۔ ۶ عدد لیموں کا چھلکا مصری کی ڈلی پر گھسو
تا کہ لیموں کا ست مصری میں جذب ہو جاوے۔ یہ مصری مرکب میں ملانے سے اسکو نہایت عمدہ

خوشبودار اور خوش ذائقہ دار کر دیتی ہے لیموؤں کو باریک اور چھوٹے چاقو سے چھیلو اور زرد چھلکا کو طرح کترا اتار دو۔ اور یہی ست ہے (سفید چھلکا کڑوا ہوا کرتا ہے) پھر لیموں کے دو دو ٹکڑے کر ڈالو۔ اور لیموؤں کو نچوڑ کر ایک برتن میں جمع کرو جس میں پانی اور چینی یا شربت رکھا ہوا ہو جو بقدر ذائقہ ہونا چاہئے اسکو ایک بڑی قلفی میں ڈالکر برف کی مدد سے جما کر قلفی بنالو۔ پھر ۶ عدد تازہ انڈے لیکر انکی سفیدی اچھی طرح پھینٹ لو اور ایک پونڈ سرپ (شربت) اس میں ملادو۔ اور آگ پر جوش دو جب باہم مل چکے تب اسطرح استعمال کرو۔ کہ ایک برتن میں ایک پنٹ عمدہ رم اور ایک پنٹ فرنچ برانڈی اور دو گلاس اس شربت کے جسمیں انڈے ملائے ہیں۔ ملاؤ اور قلفی کے ساتھ استعمال کرو اگر لڈو بنانے ہوں اور زیادہ مقدار میں اسکی ضرورت ہو تو شمپین کی ایک بوتل ملا دینی چاہئے اور اسمیں اسقدر برف ملانی چاہیے کہ وہ سرد ہو جاوے یہ سفید اور ملائم اور ہر صفت میں برف کی مانند ہونی چاہئے۔

پرشلین کیک میدہ کا خمیر تیار کرو اور اسمیں کشمش ملادو۔ پھر اس کا گول پیڑا کاٹ لو اور اسکو چوڑا کرکے کیک بنالو پھر ایک ٹین کے پترہ پر مکھن چپڑ کر اسپر اسے لگا دو اور خشک کرو پھر لکڑی کی تیز چھری سے اسکو تراش کر جس شکل کا چاہو بنالو اور پھر اس کو ہلکا سا سینک دیکر سخت کر لو۔ اور جب وہ پھول آوے تب چند انڈوں کی سفیدی نکال کر ان کو خوب پھینٹ ڈالو اور برش کے ذریعہ اس کی چوٹی پر پلستر کر دو۔ اور اس پر دانہ دار چینی چھڑک کر اوپر پانی کے چھینٹے دے دو اور پھر اس کو نرم آگ میں پکالو۔

پف پڈنگ میدہ بقدر ۴ چھٹانک۔ ۴ انڈے خوب اچھی طرح پھینٹے ہوئے ۴ اونس مکھن جس میں سے نمک نکالا گیا ہو۔ اس مکھن کو باریک کرکے لئی کے مانند بنالو بالائی ایک پنٹ ان سب کو باہم ملا کر خوب اچھی طرح خمیر کرلو اور بقدر ذائقہ اس میں مصری ملادو پھر اسکو پیٹی پان میں رکھ کر پکالو اور کھاتے وقت اسپر چینی چھڑکو یا سفید شراب کے ساتھ میں پسی ہوئی چینی ملا کر اوپر ڈالو بعض وقت بادامول کو گھوٹ کر اس کے ساتھ شامل کرتے ہیں اور بعض وقت

بادام کی گریاں متعشر کرکے اور اس میں کشمش ملاکر ساتھ شامل کیا کرتے ہیں

پف آف لارک یعنی خیلڈول چڑیا کا پف بنانا پتلی اور روغن دار پف پیسٹ بناؤ اور ایک لارک چڑیا کو پر پرزوں سے صاف کرکے اسٹو پان میں اسقدر رکھو کہ وہ آدھی ہو جاوے پھر ایک کے پیٹ میں مکھن کی ڈلیاں بھر دو نمک مرچ مصالحہ لگا ہوا گوبھی کا قیمہ معہ پارسلی کے بھر دو پھر ان کو چکنے کاغذوں میں لپیٹ کر آنچ پر بھون لو اور پف پیسٹ ایک رکابی میں لگا کر نرم آگ پر پکاؤ جب پختہ ہو جاوے تو لارک پختہ اسپر رکھ کر اوپر ساس یا کوئی سا شوربا ڈال کر استعمال کرو۔ اور اگر زیادہ عمدہ کرنا ہو۔ تو گریوی عمدہ ڈالو۔ کیونکہ گریوی سے اس کی لذت عمدہ ہو جایا کرتی ہے۔ اسپر ہرا دھنیا سجاوٹ کیلئے رکھ دو۔

چائے یا بریک فاسٹ کیلئے پفٹ جو ملک امریکہ کے ایجاد کردہ ایک قسم کی خطائیاں ہیں۔ ابالا ہوا دودھ ایک پنٹ ایک پنٹ خانہ سوز پھولنے والا خمیر نصف پونڈ مکھن ۵ عدد انڈہ ان سب کو ملاکر پیڑا بناکر ٹین پر رکھو اور آگ معتدل میں پکا لو یہ پک کر نان خطائی کی طرح پھول جاویگا **لوین کیک** نصف پونڈ مکھن کو پھینٹ لو۔ اور اس میں ایک پونڈ میدہ ملادو۔ اور اس میں نصف پونڈ پسی ہوئی چینی ملادو۔ اور اسی قدر کشمش پھر ۳ عدد انڈوں کو خوب پھینٹو اور اس میں بقدر ایک پیالہ چائے کی بالائی شامل کرو اور بقدر ذائقہ اس میں لیموں کا ست ملادو۔ اور ان سب اجزاء کو میدہ میں ملادو۔ پھر اسمیں قدرے سوڈا شامل کرکے برتن میں رکھ کر پکالو مگر برتن کو پہلے مکھن لگا کر چکنا کرلو

ایڈ ساگو پڈنگ یعنی ساگودانہ کا سرخ رنگ کا گلگلہ۔ دو اونس ساگودانہ کو دودھ میں پکاؤ جب یہ گاڑھا کھیر کے مانند ہو جاوے تو اسمیں چھانٹے توڑ کر ملادو لیکن ۳ انڈوں کی سفیدی نہ ڈالو پھر اس میں نصف پنٹ بالائی اور بقدر دو چمچہ شیری شراب ملاؤ اور قدرے جائفل اور بقدر ذائقہ چینی ملادو پھر اس کا پڈنگ بناکر رکابی کے کناروں کے گرد پیسٹ رکھو اور پکاؤ **رائس فراتھ یعنی چاولوں کی فرنی** نہایت سستی اور خوشنما

شے ۱/۴ پونڈ چاول ایک کوارٹ تازہ دودھ ۳ انڈوں کی سفیدی ۳ اونس چینی پسی ہوئی ذرا سی دارچینی ۱/۴ پونڈ رس بھری کا جام چاولوں کو ایک پنٹ پانی میں ابالو۔ جب پانی سوخت ہو جاوے تب اس میں دودھ ملا دو اور اس قدر پکاؤ کہ چاول گل جاویں اور اثنائے عمل میں ان کو برابر ہلاتے رہو کہ جل نہ جاویں نہ پیندے میں لگیں اگر دارچینی وغیرہ ڈالنی ہو۔ تو دودھ کے ساتھ ہی ڈالدو اور جب اس کا اثر نکل آوے تب دارچینی نکالدو پھر اس کھیر کو ٹھنڈا کر کے چینی کے پیالہ میں ڈالدو اور انڈوں کی چینی ملا کر اور پھینٹ کر اوپر ڈالو اور سب سے اوپر رس بھری کا جام ڈالو اور کھاؤ رائس کیک بہت ہلکا ۱/۴ پونڈ میدہ اور ۲ اونس چاولوں کا آٹا ۱۲ اونس چینی ۱۲ انڈے اور دو لیموں کے تازہ چھلکے لو۔ اور لیموں کے تازہ چھلکے لو انڈوں کی سفیدی نکال کر خوب پھینٹو پھر اس میں انڈوں کی زردی چینی اور لیموں کے تراشے ملا دو۔ اس کو نرم آنچ پر پکا ڈالو ہلاؤ حتیٰ کہ یہ اچھی طرح گاڑھا ہو جاوے اس عمل میں آدھ گھنٹہ خرچ ہو گا پس اس کو آگ سے اتار کر و برابر ہلاتے جاؤ پھر اس میں میدہ اور چاول ملا دو۔ اور کیک بنا کر کاغذ کے خول میں لپیٹ کر نرم آگ میں پکا لو لیکن پکانے سے پہلے اس کے نیچے ۳۔۴ تختے کاغذ کے رکھو اور اوپر سفیدی لگا دو۔

رائس پڈنگ اس عمل کے لئے موٹے چاولوں کی کنیاں بہت موزوں ہیں پس وزن یہ ہے کہ چاولوں کی کنیوں کا ایک چمچہ بڑا اس کے ہموزن دودھ اور مصری پسی ہوئی جاوتری کی ایک چٹکی اس سے پڈنگ بہت اچھا ہو جاتا ہے اب ترکیب اس طرح پر ہے۔ کہ ایک پونڈ چاول مذکورہ لے کر ان کو دو دفعہ پانی سے دھو ڈالو پھر ایک سٹوپان میں دو کوارٹ پانی ابالو جب پانی کھولنے لگے تب چاول اسمیں ڈالو جب چاول ۳/۴ پک جاویں اور ۱/۴ حصہ چاولوں کے دانوں میں خامی رہے تب پانی نکال ڈالو پھر اسٹوپان میں مکھن مل کر آگ پر رکھو اور اسمیں چاول ڈال دو۔ اور اوپر ڈھکنا دے کر برتن کو تنور یا آگ کے قریب رکھو تاکہ چاول تمام پک جائیں پس ان کو شوربا اور لوازمات کیساتھ ملا کر استعمال کرو۔ خواہ ان کا پڈنگ گھی میں تل لو یا کپڑے

میں باندھ کر پانی میں پکالو سابگلیوں جس قدر مہمانوں کی امید ہو ان کے اندازے کے موافق
انڈوں کی زردی لے کر ان میں میٹھی شراب ملاؤ۔ اور ایک بالکل نئی اور صاف دیگچی میں ڈالو
اور جتنے انڈے ہوں ان سے نصف تعداد میں چینی کے چمچے ملاؤ مثلاً اگر چار انڈے ڈالے
ہوں تو دو چمچے چینی ملاؤ۔ پھر ان سب کو معتدل آگ پر رکھ دو اور اتنی دیر پکاؤ۔ کہ
یہ ربڑی کے مانند گاڑھی ہو جاوے تب گلاسوں میں ڈالکر سرد کر کے استعمال کرو۔

سیوری یعنی لذیذ سموسہ ایک برتن میں تھوڑا سا گھی پگھلاؤ اور اس میں چند کھنب
تلاؤ کاٹ کر ڈال دو جب وہ بھن چکے تب قدرے پالک جو پہلے پانی میں چند منٹ ابال
کر گلائی گئی ہو۔ اسی میں ڈال دو اور پھر اس میں ایک گرہ پیاز کی تراش کر ڈالو اور ۳
سخت ابالے ہوئے انڈے بھی اس میں ڈال دو پھر نمک مرچ بقدر ذائقہ ملا کر اوپر قدرے
مکھن ڈالو اور سب سے اخیر میں پنیر کی ٹکیہ اوپر رکھ کر برتن کا ڈھکنا دیدو اور پکالو۔

سکون پڈنگ ایک بہت ہی ہلکی اور مقوی غذا ہے سیب لے کر ان کو چھیل ڈالو
اندر سے بیج اور سخت حصہ جسکو گٹھلی کہتے ہیں۔ نکالدو پھر ان کو باریک کاٹ لو پس یہ ٹکڑے ۶
اونس منقی ۶ اونس چربی چینی اور کشمش ہر ایک ۴ اونس روٹی کے ٹکڑے ۳ اونس ایک لیموں کا
عرق اور اوپر کا چھلکا تراشا ہوا اور ابالا ہوا ۳ انڈوں کو توڑ کر پھینٹو اور ان میں یہ اوپر
والا مرکب ملا دو اور دو چمچے برانڈی اور چند قطرے بادام روغن بھی شامل کردو پس اس کا پڈنگ
بنا کر دو گھنٹہ تک پکاؤ اور وائن ساس کیساتھ استعمال کرو لیکن میز پر رکھنے سے پہلے اس پڈنگ
پر دانہ دار چینی ضرور چھڑکو اگر اس کو کسی سانچہ میں بھر کر پکایا جاوے تو بہت ہی خوبصورت
معلوم ہوا کرتا ہے پن پنچ کریم آٹھ عدد انڈے لیکر ان کی زردی نکالو اور کسی لکڑی کے چمچہ یا پھینٹنے
والی چھری سے خوب اچھی طرح پھینٹیں بقدر ذائقہ چینی اور خوشبو کیلئے قدرے دارچینی ملاویں
پھر اس میں ایک پینٹ بالائی اور ½ پینٹ دودھ شامل کریں پھر ان سب کو ملاویں اور ½
پینٹ عرق پالک ڈالدیں پھر آگ پر رکھ کر پکاویں اور ایک طرف کو چلاتے جاویں حتی کہ یہ

بالائی کے مانند گاڑھی ہو جاوے پھر ایک رکابی میں چند ٹکڑے بسکٹ کے لمبے لمبے یا سنگترہ
کے مربا کی پھاڑیاں بچھا کر اوپر والا مرکب اس پر ڈالدو اور جب سرد ہو کر جم جاوے تب کھاؤ

سپلینچ آملٹ ½ پونڈ پالک کا جز نصف اونس پارسلی اور نصف اونس کرم پالک کا ساگ
ملا ہوا اور تھوڑے سے لیموں کا چھلکا تراشا ہوا سبزیوں کو کترا کر کے نمک مرچ اور گرم مصالحہ بقدر
ضرورت اس میں ملا دو تب ایک بڑا چمچہ میدہ کا بھر کر اس میں ڈالو اور ذیل کے اجزا بھی ملاؤ ½ چمچہ
بھر دودھ ½ پھینٹے ہوئے انڈے ۲ اونس پگھلایا ہوا مکھن ان سب اجزاؤں کو اچھی طرح ملا ملا
کر ۲۰ منٹ تک معتدل آگ پر پکا لو

سٹار گرے پائی ایک عمدہ لذیذ کھانا۔ کوئی مچھلی
جو اپنی فصل پر اچھی قسم کی ہو اس قدر لو کہ اس سے پائی ڈش (ایک برتن) بھر جاوے۔ اگر
چھوٹے قد کی مچھلی ہو تو ۸ یا دس مچھلیاں کافی ہوں گی الغرض مچھلیاں لیکر سر۔ دُم چانے اور پر
تمام دور کر دو۔ اور پیٹ چاک کر کے اندر سے تمام انتڑیاں اور اوجھ نکالدو پھر بیسن مل کر خوب
صاف کرو۔ گوشت کو ہڈیوں اور کانٹوں سے جدا کر لو اور پانی میں نمک ملا کر اس سرد پانی سے
خوب اچھی طرح دھو ڈالو گوشت کے اندر کوئی روپھری ریشہ نہ رہنے پاوے۔ پس ان
مچھلی کے ٹکڑوں کو چادر پر پھیلا دو اور ان پر باریک کتری ہوئی میتھی یا ہرا دھنیا چھڑک
دو۔ اور ہر ایک مچھلی کے ٹکڑے پہ اخروٹ کے برابر مکھن رکھ کر ہر ایک کو الگ الگ
لپیٹ کر ڈورے سے باندھ دو پھر پائی پکانے والا برتن لے کر اس کے پیندے میں
روٹیوں کے باریک کٹے ہوئے ٹکڑے چھڑک دو۔ تب مچھلیوں کے ٹکڑے جو تم نے لپیٹ
رکھے ہیں۔ الگ الگ مگر پاس پاس چُن دو۔ پھر ان پر روٹیوں کے ٹکڑے چھڑک دو۔ اور
ان پر پھر مچھلی کی بوٹیاں چنو اسیطرح تہ در تہ لگاتے چلے جاؤ۔ ولدار چربی کے لمبے
لمبے ٹکڑے سب سے آخیر مچھلی کے اوپر ڈھک دو پھر دو چمچہ بھر تیز سرکہ گرم کا اور بقدر
ضرورت انڈے توڑ کر ملا کر خوب پھینٹو اور سب سے اوپر ڈالدو اور اس کے اوپر ڈبل
روٹی کا اوپر والا چھلکا دے کر تیز آنچ کے تنور میں رکھدو اور پکالو بطریق سجاوٹ

اگر چند ایک مچھلیوں کے سر کاٹے ہوئے رکابی میں اس طرح رکھیں کہ منہ ان کا آسمان کی طرف کو رہے اور جب وہ بھی ساتھ ہی پک جاویں تو ہر ایک کے منہ میں ہرا دھنیا یا سویا تھوڑا تھوڑا دیدیں تو یہ نہایت ہی خوشنما نظارہ ہوگا۔ اس کھانے کا نام سٹار گرے اسی واسطے رکھا ہے کہ مچھلیوں کا منہ آسمان کیطرف ہوتا ہے گویا وہ ستارے کو دیکھ رہی ہیں۔ اگر یہ کھانا ٹھیک طور پر پکایا جاوے۔ تو کوئی پائی اس کا مقابلہ نہیں کر سکتی اور یہ سب سے زیادہ خوبصورت لذیذ اور خوشگوار ہوا کرتا ہے

ولوٹ کریم نصف پنٹ سفید انگوری شراب میں ایک اونس آئی سنگ گلاس گلالو اور بقدر ذائقہ مصری ملاؤ لیکن مصری وہ ہو جس کی ڈلیاں لیموں کے چھلکے پر گھسی گئی ہوں اس کو آگ پر رکھ کر اس قدر گرم کرو۔ کہ مصری اور رائی سنگ گلاس دونوں اچھی طرح گل جاویں۔ پھر اس کو چھان کر اس میں بالائی ملادو اور گلاس میں بھر دو۔ اور جب سرد ہو جاوے تب استعمال کرو۔

وہپڈ کریم ایک کوارٹ بالائی کو ایک برتن میں ڈالو اور اس میں پسی ہوئی چینی اور عرق بہار (سنگترہ کے پھولوں کا عرق) بقدر ضرورت ملادو اور کسی چمچہ سے اسقدر پھینٹو کہ جھاگ اٹھ آوے تب بذریعہ چھلنی دوسرے برتن میں اسکو چھان لو اسیطرح دو تین دفعہ کر کے بار بار چھانو تاکہ سب کچھ اچھی طرح صاف ہو جاوے پھر اس کو استعمال کرو اور اگر ہلکی حرارت پر اس کو تھوڑی دیر پکالیں تو یہ فالودہ کیطرح ہو جاویگی اور اگر گلاسوں میں بھر کر برف میں دبادیں تو جم کر قلفی بن جاوے گی جو بہت ہی لذیذ ہو گی

ایر فرا کیک آدھ پونڈ تازہ مکھن لے کر اس کو توڑ کر بالائی کے مانند کرلو اور اس میں آدھ پونڈ چینی باریک کر کے ملادو۔ اور تھوڑا تھوڑا کر کے آدھ پونڈ میدہ اس میں ملادو۔ پھر اس کے کیک بنا کر سانچہ سے درست کر کے آگ پر پکالو

بن برہی کیک اس کے بنانے کے لئے اجزائے ذیل درکار ہوتے ہیں یعنی

مکھن لیکر اسکو گھوٹکر بڑی کی طرح بنالیں پھر ½ پونڈ باریک کیا ہوا سنگترہ کا چھلکا جو کرواہٹ سے ہر طرح پاک ہو اس میں ملادو۔ نیز ایک پونڈ کشمش ½ اونس باریک دار چینی اور ½ اونس گرم مصالحہ ان سب کو ملاکر ایک برتن میں بھر دو۔ اور منہ باندھ کر رکھدو جب تک کہ ضرورت نہ پڑے جب ضرورت ہو تازہ پلیٹ بنا کر اس کو چکلہ پر بیل کر ٹکیہ بنالو جو نصف انچہ موٹی ہو اور اس کو کاٹ کر ٹکڑے ٹکڑے کر ڈالو پھر اس کو چکلہ پر بیلو تاکہ جتنی لمبی چوڑی پہلی تھی اُس سے دوچند ہو جاوے پھر اس کے اندر قیمہ بھر کر دوبارہ بند کر کے بیل ڈالو۔ اور جس شکل کا کیک بنانا ہو بنالو پھر اس کے اوپر انڈوں کی سفیدی ملکر اوپر چینی چھڑکو اور تنور میں ٹین کے اوپر رکھ کر پکالو۔

کیک ٹو ایٹ بریڈ۔ خشک میدہ ½ پونڈ چینی پسی ہوئی نصف پونڈ لیموں یا بادام کا فلیورنگ چند قطرے (۸ قطرے کافی ہوا کرتے ہیں) ۴ انڈے۔ انڈوں کو پھینٹ کر اُن میں باقی سب اشیاء ملادو اور کیک ملاکر سانچے میں بھر دو جس کو پہلے گھی لگا کر چکنا کر لیا گیا ہو پھر چکنا کاغذ اوپر دے کر معتدل آگ میں پکالو۔ اور خوبصورتی بر معانی ہو۔ تو لال کشمش اوپر لگادو اور چھوٹے مرتی کہیں لگادو۔

ڈریائی کیک۔ میدہ عمدہ ایک پونڈ چینی پسی ہوئی ½ پونڈ دونوں کو باہم ملادو پھر ۲ اونس کشمش ½ پونڈ گرم کیا ہوا مکھن ایک انڈہ پھینٹا ہوا۔ اور دو چمچ بھر بالائی ان سب اشیاء کو ملاکر کیک بنالو اور سانچہ رکھ کر تنور میں پکالو۔

آئیس فار لارج کیک بڑے کیک کے واسطے بالائی تیار کرنی ۴-۲ انڈوں کی سفیدی لو اور ایک پونڈ عمدہ دانہ دار چینی لو ان دونوں اشیاء کو ایک برتن میں اچھی طرح ملا دو۔ پھر پھینٹنے والی لکڑی سے ½ گھنٹہ تک خوب زور سے پھینٹو کہ وہ سفید اور گاڑھی پالودہ کی مانند ہو جاوے تب اس کو چھری یا کارڈ بورڈ کے ذریعہ کیک کے اوپر پلستر کر دو پھر [illegible] لگا [illegible] کچھ فاصلہ پر رکھ دو۔ اور ہر طرف

کو برابر پھراتے رہو تاکہ سب طرف سے یکساں پکے لیکن آگ کے نزدیک مت رکھو ورنہ آنچ کے تاؤ کی تیزی سے رنگ خراب ہو جاوے گا۔ اس لئے ٹھنڈے تاؤ کا تنور اس کے لئے سب سے بہتر ہے۔ ایک گھنٹہ تک پکانا کافی ہے۔ اگر تمہارا دل چاہے تو تم اس ذایقہ کے لیے سنگترہ وغیرہ کا ست بھی ملا سکتے ہو۔

رائیس کیک یعنے چاولوں کا کیک جو بہت ہلکا ہوتا ہے۔ میدہ ½ پونڈ اور چاولوں کا آٹا ۶ اونس۔ چینی ۱۲ اونس انڈے ۱۲ عدد دو لیموں کا چھلکا باریک تراشا ہوا۔ پہلے انڈوں کی سفیدی نکال کر خوب ہی پھینٹو کہ فالودہ کی طرح ہو جاوے پھر اسمیں زردی ملاؤ اور پھر چینی اور لیموں کا چھلکا شامل کرو۔ پھر آگ پر رکھ کر نرم آگ سے پکاؤ اور برابر چلاتے رہو تاکہ فالودہ کی مانند سفید اور گاڑھا ہو جاوے پھر آگ سے اتار کر برابر چلاتے رہو جتنی کہ بالکل سرد ہو جاوے۔ تب اس کو میدہ اور چاولوں کے آٹے میں ملا دو پھر کیک بنا کر کاغذ کے سانچہ میں رکھ کر نیچے ۳-۴ کاغذ کے تختے رکھو اور ٹین پر رکھ کر نرم آگ میں رکھ کر پکا لو۔ اور پکانے سے پہلے اس پر آئیسا یعنے انڈوں کی سفیدی ملدو اسکو سجانے اور خوشنما بنانے کے لیے اس پر چاندی سونے کے ورق اور چھوٹے موتی سفید اور سنہری جا بجا لگا سکتے ہو نیز کسی ایک رنگ بھی لگا سکتے ہو۔

ایبرنیتھی بسکٹ۔ دودھ ایک کوارٹ انڈے ۶ عدد دانہ دار چینی ۸ اونس زیرہ نصف اونس میدہ اس قدر کہ اس کے ملانے سے ربڑی کی مانند پیسٹ بن جاوے۔ ان سب کو ملا کر بسکٹ بنانے کے اندازہ پر گاڑھا خمیر بنا لو۔ اور پھر اسکے بسکٹ بنا کر معتدل آگ کے تنور میں پکا لو۔ ٹکیاں کاٹ کر اور ان میں جگہ جگہ سوراخ کر کے ٹین کے باریک پترو ں پر رکھ کر پکاؤ۔ مذکورہ بالا وزن سے پچاس بسکٹ بن سکتے ہیں۔ ہمیشہ اور ہر ایک ترکیب میں انڈے نہیں ڈالے جاتے لیکن ہم نے یہاں سب سے بہتر ترکیب لکھی ہے ساری خوبی بسکٹ بنانے کی شکل وصورت کی ہے جو سانچہ میں بھرنے سے حاصل ہوتی

سے اس کے اوپر سوراخ کرنے کا یہ فایدہ ہے۔ کہ یہ پھول کر کیک نہ بن جاوے۔

امریکن بسکٹ ۔ دو نیٹ تازہ دودھ مختلف برتنوں میں ڈالو۔ ایک برتن میں ½ پونڈ مکھن آگ میں گرم کر کے گلا کر ڈالو۔ اور پھر سرد ہونے دو۔ دوسرے برتن کے دودھ میں آٹھ انڈے پھینٹ کر تھوڑا تھوڑا دودھ اُن میں ملاؤ۔ اس میں مکھن والا دودھ تھوڑا تھوڑا کر کے رفتہ رفتہ ملاتے جاؤ۔ تازہ خمیر کا ایک بڑا چمچہ بھر کر اس میں ملادو اور آگ کے پاس رکھ دو کہ پھول جاوے۔ جب یہ سب تیار ہو جاوے۔ تب لوہے کا سانچا لے کر اس میں بھر کر پکالو۔ اس سانچے کو امریکہ میں دیفل آیرن کہتے ہیں۔ خمیر ڈالنے سے پہلے سانچے کو گھی لگا کر چکنا کر لیتے ہیں۔ جب یہ بسکٹ تیار ہو جاتے ہیں۔ تو گرما گرم میز پر لگاتے ہیں اور ان پر چینی چھڑکتے ہیں۔ وہاں کے لوگ ان کو از حد پسند کرتے ہیں۔ اور لیڈیاں ان کی بہت ہی دلدادہ ہیں۔ حتیٰ کہ وہ لندن آکر اس امر کی شکایت کیا کرتی ہیں کہ ہم کو دیفل یہاں میسر نہیں آتا۔

سادہ بسکٹ ۔ ایک انڈہ کی زردی لے کر اسمیں اس قدر دودھ ملا دو۔ کہ ایک پونڈ میدہ کا سخت خمیر ہو جاوے پھر اس کو پھینٹ کر گوندھو اور بیل کر ٹکیہ بنا کر شراب کے گلاس سے اس کے بسکٹ تراش لو۔ اور کانٹے سے اُن میں جابجا سوراخ کردو۔ اور معتدل آگ پر پکالو بسکٹوں کا خمیر نہ بہت سخت ہو۔ نہ نرم بلکہ درمیانہ انداز کا رہے کیونکہ اگر نرم ہوگا تو بسکٹ بھی نرم ہونگے اور اگر سخت ہوگا۔ تو بسکٹ کناروں سے پھٹ جاویں گے علاوہ یہ دونوں نقص ہیں۔ اس لیے خمیر درمیانہ انداز کا ہونا چاہیے۔

دارچینی کے بسکٹ ۔ خشک میدہ آدھ پونڈ ایک پونڈ دانہ دار دارچینی باریک پسی ہوئی اور کیڑ چھان کی ہوئی ایک پونڈ مکھن اور چھوٹی بھر پسی ہوئی دارچینی ان سب اجزا کو ایک گلاس برانڈی یا رم میں خوب اچھی طرح خمیر کر لو پھر ان کے

بسکٹ بناکر تیز آنچ کے تنور میں پکالو۔

ایبنڈ کلف بسکٹ - میدہ دو پونڈ لیکر اُس میں ½ پونڈ مکھن ملا۔ پھر ½ پنٹ دودھ میں سے ایک چائے کے پیالہ کے برابر لو۔ اور اُس میں بقدر ایک چمچہ چائے کے نمک ملا دو۔ پھر سب کو آپس میں ملاکر اُس میں نصف اونس زیرہ شامل کرو۔ بعدہٗ اُسکو چکلہ پر بیل کر پتلی سی روٹی بنالو۔ اور گلاس کے ذریعہ اُس کے بسکٹ کاٹ لو اگر گلاس سے اچھے رنگین تو ٹین کا گلاس لے کر اس سے کاٹ لو پھر کانٹے کے ذریعہ اِس میں سوراخ کر کے معتدل نا دواے تنور میں پکالو۔

فرنچ بسکٹ - میدہ چینی اور انڈے تینوں برابر وزن لو انڈوں کی خوب سفیدی پھینٹ کر مثل فالودہ بنالو۔ اور اُس میں نصف اونس لیموں کا باریک چھلکا جس پر چینی چڑھائی ہوئی ہو باریک کتر کر اور گرٹ کر ملا دو۔ پھر اس میں تھوڑا تھوڑا کر کے میدہ اور دار چینی ملاتے جاو۔ اور جب سب کچھ مل چکے تب انڈوں کی زردی بھی ملا دو۔ سب کو اچھی طرح رلا ملا کر خمیر کر لو۔ پھر باریک سفید کاغذ پر چمچہ کیساتھ بسکٹ بناؤ۔ اور اُن پر چینی چھڑکو۔ اور معتدل آنچ کے تنور میں پکالو۔ جب اچھی طرح پک جاویں تب چاقو سے کاٹ کاٹ کر صندوق میں بند کر دو۔

لذیذ بسکٹ (سوائی) یہ بسکٹ اگر باترکیب بنائے جاویں تو بہت ہی لذت دار بنا کرتے ہیں۔ چینی اور انڈے ۱۲ حصہ میدہ ۷ حصہ۔ میدہ میں لیموں کا چھلکا باریک کیا ہوا ملا دو اور سب کو باہم ملاکر بسکٹوں کے لایق خمیر کر کے تب حسب قاعدہ بسکٹ بنا کر معتدل آگ پر پکالو۔

ویفر بسکٹ (پتلے بسکٹ جنہیں کاغذی بسکٹ کہتے ہیں) دو انڈوں کی سفیدی لیکر اُس میں دو اونس چینی کا قوام ملاؤ اور ڈھائی اونس عمدہ میدہ بھی شامل کرو اور خوشبو کیواسطے ایک قطرہ دار چینی کا تیل اور ایک قطرہ لونگ کا تیل ملاکر سب کو خوب اچھی

طرح رلا ملا دو پھر تانبے کی چادریں یا رکابیاں ایسی لو جن پر قلعی کی ہوئی ہو اور یہ خمیر شدہ مرکب اُس پر پتلا پتلا پھیلا دو لیکن خمیر پھیلانے سے پہلے اُن کو گھی لگا کر چکنا کر دو پھر اُس خمیر کو بسکٹ کی شکل کا تراش لو یا سب سے بہتر یہ ہوگا۔ کہ خمیر کے پیڑے بنا کر ۳۔ ۳ انچہ کے فاصلے پر رکھو یا۔ اس سے بھی بہتر یہ ہے۔ کہ جس طرح بتاشوں کی چاشنی گرا کر بتاشے بنایا کرتے ہیں۔ اسیطرح اس خمیر کے بتاشے اٹھنی کے برابر گول بنا دو اور قلعی شدہ تانبے کی چادر پر ایک دوسرے سے ۳ انچہ کے فاصلہ پر چن دو پھر ان کو ہاتھ کی بڑی انگلی سے یا کسی یا کسی لکڑی کی چھری سے پھیلا پھیلا کر اتنے چوڑے بنا دو کہ ۳ انچ کا فاصلہ کم ہو کر ایک دوسرے کے پاس ہو جاویں پھر معتدل آگ کے تنور میں پکالو۔ یا ان بسکٹوں کے خمیر کو بہت پتلا پھیلا کر پکاؤ جو پاپڑ کے مانند پکے گا۔ اور برف یا قلفی یا کسی کھیر ربڑی وغیرہ کے ساتھ کھانے سے لذت دے گا۔

ایسی ڈرپولڈیڈ ڈراپ یعنے کھٹے بتاشے۔ ایک پونڈ موٹی دانہ دار چینی لو اور اس میں ۳۰ گرین ٹارٹرک ایسڈ ملاؤ۔ اور پانی اسقدر ڈالو کہ چینی کو نم ہو جاوے۔ اسکو کڑاہی میں ڈالکر آگ پر رکھو حتیٰ کہ چینی وہاں پکنے لگے پھر اس کو اچھی طرح ہلا کر اسکا ایک بڑا سا قطرہ سرد پلیٹ پر جس پر گھی ملا ہوا ہو ڈالو۔ اگر یہ قطرہ چمچہ سے گرنے میں دیر لگاوے تو سمجھو کہ قوام سخت ہے تب اس میں تھوڑا پانی ملا دو۔ اور اگر بتاشہ کی طرح کی شکل اختیار نہ کر سکے تو سمجھو کہ قوام پتلا ہے۔ اس وقت اس میں چینی اور ملا دو۔ الغرض جب قوام بالکل اعتدال پر آجاوے تب اس کے بتاشے بنا لو۔ جب وہ خشک ہو جاویں تب دستعمال کرو نہایت لذت دار ہونگے کیونکہ کھٹ مٹھے ہوتے ہیں

اشیاء کو غلاف کرنا۔ جس طرح الائچی دانوں پر چینی چڑھاتے ہیں۔ اسطرح مختلف قسم کے بیج اور میووں پر میٹھا چڑھایا جاتا ہے اور وہ یہ ہیں۔ چنا مٹر۔ دلائچی دانہ خشخاش۔ زیرہ۔ سونف اجوائن۔ مغز بادام۔ پستہ۔ چرونجی وغیرہ

قاعدہ یہ ہے کہ چینی کی چاشنی ایسی سخت تیار کرتے ہیں کہ اگر کسی شئے پر گرائی جائے۔ تو وہیں جم کر سخت اور سفید ہو جاوے۔ پس جس شئے کو غلافنا ہوا اس کو کڑاہی میں ڈال کر ایک شخص کڑاہی کو ہلاتا جاتا ہے۔ اور دوسرا آدمی اس چاشنی کے چمچے بھر بھر کر اوپر سے ڈالتا جاتا ہے۔ وہ پڑتی جاتی ہے اور جمتی جاتی ہے۔ ایسی ترکیب ہے جتنی دلدار چینی چڑھانی ہو چڑھا سکتے ہیں۔

بادام کا بیان

بادام دو قسم کا ہوتا ہے ایک میٹھا دوسرا کڑوا دونوں میں تیل ہوتا ہے۔ دونوں کا تیل نکالا جاتا ہے کڑوے بادام کا تیل زہریلا ہوتا ہے۔ کیونکہ اس میں پرشیک ایسڈ ہوتا ہے اسلئے اس کو کھانا نہیں چاہئے۔ بادام میں بدن کو موٹا کرنے اور دماغ میں طاقت پہنچانے کا مادہ زیادہ ہوتا ہے۔ جب ان کا تیل کسی خوشبودار سے ملایا جاوے تو دوسری اشیاء کو خوشبودار بنانے میں بہت ہی کارآمد ہے۔ کیونکہ اس کے چند قطروں سے مٹھائی وغیرہ سے مہک اٹھتی ہے بادام کو خود بھی چینی سے غلافتے ہیں۔ اور اس کو بطور مغزیات کے بہت جگہ استعمال کرتے ہیں مثلاً پلاؤ۔ چٹنی۔ مربا۔ اطریفل۔ لڈو حلوا۔ پنڈی حلوا سوہن۔ گزک وغیرہ مٹھائیوں اور کھانوں میں استعمال کیا جاتا ہے۔ جب اس کو مقشر کر کے استعمال کرتے ہیں تو نہایت لذیذ معلوم ہوتا ہے اور قبض نہیں کرتا۔ مقشر سے مطلب یہ ہے کہ اس کے اوپر کا چھلکا اتار دیا جائے۔ باداموں کو پانی میں بھگو دیتے ہیں۔ اور جب وہ بھیگ جاتے ہیں تب چھیل کر سفید نکال لیتے ہیں۔ کڑوے بادام دوائیوں میں استعمال ہوتے ہیں اور کھاتے نہیں۔ کیونکہ ایک تو ان کا ذائقہ کڑوا ہوتا ہے۔ دوسرے وہ زہریلا اثر رکھتے ہیں۔

بادام سوختہ:۔ اس مطلب کیلئے بادام شیریں درکار ہوتا ہے۔ عمدہ بادام جن کی گریاں

بڑی ہوں چُن کر رکھ لو اور توڑ کر اندر سے گریاں نکال لو۔ اور فی پونڈ مغز بادام کے لئے ایک پنٹ قوام کردہ شربت ڈالو اور برتن کو آنچ پر دھر دو۔ اور اتنی دیر آنچ پر رکھو کہ ہر ایک بادام پر چینی سفوف کی طرح چڑھ جاوے پھر برتن نیچے اتار کر سرد کر دو اور جو بادام آپس میں جڑ گئے ہوں ان کو جدا کر لو۔ اور فاضلہ چینی اوپر سے جھاڑ دو۔ پھر دوبارہ چینی کی چاشنی میں ڈال کر آگ پر پکاؤ اور سرد کر لو۔ اب ان پر چینی کا غلاف خوب چڑھ گیا ہوگا۔

المنڈ کسٹرڈ آئس یعنی باداموں کو گھوٹ کر ان کی سفید برف کے مشابہ ربڑی بنانی۔ مغز بادام شیریں لے کر ان کو مقشر کرو۔ مقشر کرنے کا آسان طریقہ یہ ہے کہ مغز بادام کو تیز گرم پانی میں ڈالدو۔ چند عرصہ میں ان کے اوپر کا چھلکا اتر آویگا۔ تب سب کو مقشر کر لو۔ اور سرد پانی میں ڈالدو کہ وہ پھر سخت ہو جاویں کیونکہ گرم پانی کے اثر سے وہ نرم ہو جاتے ہیں۔ پھر ان کو گھوٹ ڈالو اور فی ۳ اونس دودھ میں ایک پنٹ بالائی ڈالو۔ اور ساتھ ہی چند قطرے بادام تلخ کے ست کے ڈالو اور خوشبو کے لیئے عرق گلاب بھی تھوڑا سا ڈالدو لیکن عرق گلاب دو آتشہ اور خالص ہو۔ پھر اس میں ۸ انڈوں کی زردی اور لیموں کا اسنس بقدر چمچہ چائے ملا دیں لیں اس مرکب کو ۲۔۳ منٹ تک پکا کر سرد کر کے جما دو جو فالودہ کی طرح جمیگا۔

المنڈ الشن یعنی باداموں کا ہریرا۔ مغز بادام شیریں ۸ ڈرام سفید چینی ۲ ڈرام۔ خالص سادہ پانی ایک پنٹ۔ باداموں کے مغزوں کو پہلے گرم پانی میں ڈالدو۔ کہ نرم ہو جاویں۔ پھر ان کو چھیل کر مقشر کر لو اور سرد پانی میں ڈالدو کہ سخت ہو جاویں۔ پھر ان کو چینی کے ہمراہ کونڈی میں گھوٹ لو۔ کہ ربڑی کے مانند ہو جاوے۔ پھر اس میں اور پانی بتدریج ملاتے رہنا تاکہ ربڑی ذرا پتلی ہو جاوے۔ اس وقت اس کو ململ کے کپڑے میں چھان لو اور اس میں جو کا پانی جسے آش جو کہتے ہیں ملا کر استعمال کرو۔ آش جو۔ جو دل سے بناتے ہیں جودوں کو دیگچی میں ڈال کر پکاؤ۔ اور ان پر اس قدر پانی ڈالو۔ کہ ۸ انگل اونچا ہے جب ایک دو جوش آجاویں۔ تو پانی اوپر سے گرا دو۔ اور دوسرا پانی

ڈالکر پکاؤ۔ اسی طرح ۳-۴ پانی بدلو۔ پھر پانی ڈال کر اتنی دیر پکاؤ کہ جو پھول کر پھٹ جاویں اور پانی لعابدار ہو جاوے پس اس کو اوپر سے نتھار لو اور جما لو یہ فالودہ کی مانند جمے گا پس جب کو اس کو باداموں کے دودھ کیساتھ ملاتے ہیں تو نہایت سرد مقوی اور ہاضم غذا بن جاتی ہے۔ جو پھیپھڑے اور گردے کے اکثر امراض کیلئے مفید ہوا کرتی ہے لیکن چونکہ یہ غذا بہت سرد ہوتی ہے اسلئے صبح کیوقت یا جاڑوں میں استعمال نہ کریں۔ بلکہ گرمیوں میں ۱۰ بجے دن کے تئیں۔

بادام بریاں مغز بادام ٹین کے پترے پر جو چکنا کیا ہوا ہو چن کر ماپس پاس رکھ دو۔ اور تنور میں اتنی دیر رکھو کہ وہ بھن جاویں پھر چینی کا قوام کیا ہوا شربت اوپر ڈال کر اتنی دیر رہنے دو کہ چینی کی تہ اُن پر چڑھ جاوے۔

بارلی شوگر یعنی جو کی چینی۔ کسی قدر چینی کو پانی میں ڈال کر اسقدر پکاؤ کہ اس کا ایک تار کا قوام ہو جاوے۔ تو سخت اور خستہ ہو جاوے جب اچھی طرح سے قوام ہو جاوے تب فی پونڈ قوام میں دو چمچہ چائے کے برابر لیموں کا عرق اور ۶ یا ۷ قطرے لیموں کے ست انہیں کے ڈالیں اسکو خوب اچھی طرح ہلاویں اور پھر آگ پر رکھ کر پکاویں۔ اس اثنا میں ایک پتھر کی سل کو چکنا کر دیں اور اس پر وہ قوام شدہ چینی ڈالیں جب وہ سرد ہو جاوے تب قینچی سے کاٹ کر اس کے لمبے لمبے ٹکڑے کر ڈالو اور ہاتھ سے تھوڑا اس کو خم دے لو۔ پھر ان کو ٹین کے کنستر میں بھر دو۔

اسپی ڈبولیٹڈ لیمونیڈ۔ تازہ لیموں کا عرق ۴ اونس لیموں کا چھلکا باریک رگڑا ہوا نصف اونس سفید چینی ۴ اونس ان سب کو ۳ پنٹ کھولتے پانی میں ڈالو اور ۳-۴ جوش آ چکنے کے بعد سرد کر کے چھان لو اور پیو نہایت لذیذ اور ہاضم ہوتا ہے۔

اکارن کافی یعنی تخم بلوط کی کافی اہل جرمن اس کو بڑی رغبت سے استعمال کرتے ہیں اور کافی کے عوض پیتے ہیں۔ ان کے خیال میں یہ بہت مقوی اور ہاضم

ہے تخم بالوط چھیل کر درے کر لئے جاتے ہیں اور سکھا کر خشک کر لئے جاتے ہیں۔ پھر ان کو بھاڑ میں بھون کر مکھن سے چکنا کر دیتے ہیں بعض اوقات ان میں کافی بھی ملا دیتے ہیں۔ اپنی اصلی حالت میں تخم بالوط قابض ہوا کرتے ہیں لیکن جب ان کو بھونا جاتا ہے تب یہ لین ہو جاتے ہیں اور قبض نہیں کرتے۔ اس کے پکانے کا طریقہ یہ ہے۔ کہ پانی خوب تیز گرم کر کے اڑبالو۔ اور ایک چائے لوچی میں تخم بالوط ڈال کر یہ پانی اوپر ڈالدو اور چائے پوچی ڈھک کر رکھدو تھوڑی دیر میں پانی میں اس کا اثر آجاوے گا تب پانی صاف مقطر کر کے اسمیں میٹھا اور لیموں کا عرق بقدر ذائقہ ملا کر استعمال کرو۔ نہایت لذیذ اور ہاضم مقوی معدہ ہوا کرتی ہے اگر اسمیں دودھ اور بالائی ڈالی جاوے تو زیادہ لذیذ ہو جایا کرتی ہے۔ عمدہ شئے ہے۔

اور میٹک وینگر جیپ یعنی سستا خوشبودار سرکہ معمولی سرکہ بازار سے لے لو جسقدر چاہو۔ اس میں باریک پسا ہوا چاک کافی مقدار میں ملا دو تاکہ گھلا اس جاتا رہے جب چاک نیچے بیٹھ جاوے تب اوپر سے صاف پانی مقطر کر لو۔ اور نیچے سے چاک نکال کر دھوپ میں یا آگ کے سامنے رکھ کر سکھا لو جب اچھی طرح سوکھ جاوے تب ایک چینی کی رکابی میں رکھ کر اسپر گندک کا تیزاب اتنی دیر ڈالو کہ جب تک تیزاب کے ابخرے بھد اٹھتے رہیں۔ یا تو چینی کا یا پتھر کا برتن اس عمل کیلئے موزون ہے یہ پوڈر اکثر بازاروں میں عنوان بالا کے نام سے فروخت ہوتی ہے اور صفائی کیلئے اکثر استعمال کیجاتی ہے۔ اور اگر تھوڑے ابلے ہوئے پانی کو سرد کر کے اس میں یہ پوڈر گھول دی جائے تو بہت عمدہ سرکہ بن جاوے گا۔

بٹر ملک:۔ اگر بالائی سے بنایا جائے تو بڑا لذیذ اور مقوی بنتا ہے۔ اور اگر کھٹے دہی سے تیار کیا جاوے تو ہاضم اور ہلکا ہوتا ہے۔ ترکیب یہ ہے کہ دو انڈوں کی سفیدی اور زردی پھینٹ کر دودھ میں ملا دیں اور ہلکا میٹھا ڈال کر پئیں۔ یا دہی کو بلوا کر بجائے پانی اس میں دودھ ملا دیں اور قدرے نمک ڈال کر پئیں۔

کمبرج ڈرنک - دیسی شراب میں برابر کا سوڈا واٹر ملاویں اور استعمال کریں
چیز ڈبر بلد - جلی ہوئی روٹی اگر پانی میں ڈالی جاوے - تو وہ پانی کی تمام کدورتوں
اور خرابیوں کو دور کر دیتا ہے۔
پنیر بنانا - ہندوستان میں تو دہی کو کپڑے میں باندھ کر لٹکا دیتے ہیں۔ جب پانی تمام نکل جاتا
ہے تو اس کو چھکو میں ڈال دیتے ہیں۔ اور پسا ہوا نمک اوپر چھڑک کر رکھ دیتے
ہیں۔ چند عرصہ میں نمک تو پنیر کے اندر سرایت کر جاتا ہے۔ لیکن تمام پانی اندر سے نکل کر
پنیر خشک اور سخت ہو جاتا ہے۔ لیکن اہل یورپ اس طرح نہیں بناتے۔ ان کا طریقہ
یہ ہے۔ کہ ۱۲۰ کوارٹ دودھ کو خفیف سا جوش دیتے ہیں۔ اور اس میں ایک چمچہ کیب
ذیل کا ملا دیتے ہیں جس کے اثر سے دودھ پھٹ کر چکنا الگ اور پانی الگ ہو جاتا ہے
چکنا ایک باریک جالی دار برتن میں رکھ کر اوپر نمک چھڑکتے ہیں جس کی تاثیر سے تمام
پانی نکل جاتا ہے پھر اس کو گھی سے چپڑ کر آگ پر دور سے بھون لیتے ہیں یا گھی میں
تل لیتے ہیں۔ اس عمل سے پنیر خستہ اور سخت ہو جاتا ہے لیکن تاثیر میں مقوی معدہ
اور ہاضم ہوتا ہے۔
کافی کا ذائقہ بڑھانا - اگر پورٹ وائن کی تلچھٹ کافی میں ملائی جاوے تو اس
کا ذائقہ بہت ہی لذیذ ہو جاتا ہے
کول ڈرنک یعنی سرد شربت - اس مطلب کیلئے برف ہم کو سب سے زیادہ مدد
دیتی ہے۔ اگر اس کی ڈلیاں منہ میں رکھ کر چوسیں تو بڑی عمدہ ٹھنڈک دل کو پہنچتی ہے
اگر اس کو شربت۔ شراب یا سوڈا واٹر میں ملادیں تو اس کو نہایت پر ذائقہ کر دیتا
ہے۔ اگر انگوروں یا دیگر چھوٹے چھوٹے اسی قسم کے پھلوں کو برف کے اندر
دبادیں اور جب وہ سرد ہو جاویں تب کھاویں۔ یا برف باریک کر کے مربوں کے اوپر
چھڑکیں۔ تو وہ مربا نہایت عمدہ مزا دے گا۔ اگر لیموں کے تیز عرق میں

اسایٹرک (ایسڈ) دانہ دار چینی ملا کر رکھیں تاکہ وہ عرق کو جذب کرے۔ تو یہ چینی نہایت مزیدار ہوتی ہے اور سفر میں بڑے کام آتی ہے اگر کشمش یا انگور یا زرشک وغیرہ کو پانی میں ابالیں اور اس پانی میں چینی بقدر ذایقہ اور کافی مقدار میں برف ملا دیں تو نہایت لذیذ اور ٹھنڈا شربت بن جاتا ہے

کریم سوڈا چینی کے ساسپان میں دو کوارٹ پانی ۳ پونڈ سفید چینی اور اڑھائی اونس ٹارٹرک ایسڈ ڈال کر آگ پر رکھ کر ابالیں پھر ۳ انڈوں کی سفیدی خوب اچھی طرح پھینٹیں جب وہ فالودہ کے مانند ہو جاوے تو اس مرکب میں ملا دیں اور ۳-۴ منٹ پکا پکنے کے بعد اس کو چھان لیں۔ اور اس میں لیموں کا ست بقدر ایک چمچہ چائے ملا دیں۔ اور برابر ہلاتے رہیں۔ پھر آگ سے اتار کر سرد کر کے بوتل میں بھر لیں۔ جب ضرورت ہو تو نصف گلاس برف کا پانی لے کر اس میں اس مرکب کا ایک چمچہ ڈالیں اور پھر اس میں ½ چمچہ میزی بازاری سوڈا جس کو کاربونیٹ آف سوڈا کہتے ہیں ڈالیں یہ نہایت عمدہ لذیذ ہاضم اور مقوی سوڈا بن جاوے گا۔

ایک خوش ذائقہ دودھ۔ ایک کوارٹ دودھ اور نصف کوارٹ پانی دونوں کو ملا کر ایک برتن میں آگ پر رکھیں اور اس میں ایک پیسہ والی ڈبل روٹی کا اوپر والا چھلکا جو سخت ہوتا ہے ڈالدیں اور آدھ گھنٹہ تک نرم آنچ پر پکنے دیں۔ بعدہ کسی بوتل میں بھر دیں جب ضرورت ہو تو اسے گرم کر کے چینی ملا کر پئیں۔ نہایت خوش ذائقہ اور مقوی دماغ دودھ ہے۔

ایک فلپ یعنی انڈوں کا شربت شراب آمیز۔ ۳ اونس سفید چینی اور ۲-۳ انڈوں کی سفیدی باہم اچھی طرح پھینٹ کر ملا لو۔ پھر ایک پنٹ پورٹ واین کو آگ پر ہلکا گرم کرو۔ اور اس میں ملا دو۔ اور ایک برتن سے دوسرے برتن میں اونچے سے ڈال کر پھینٹو جس طرح دودھ کو پھینٹا کرتے ہیں۔ پھر اس میں جن یا کوئی اور

شراب ملا کر اوپر ایک چٹکی سفوف الائچی دانہ یا جائفل کی چھڑک کر پیو۔

لیمن کریم یعنے لیموں کی بالائی یا قفلی۔ بڑے بڑے لیموں ۵ عدد دے کر ان کا چھلکا اوپر سے پتلا پتلا اتار دو۔ اور رات بھر ان کو آدھ پنٹ پانی میں بھگو رکھو۔ صبح کو مل کر چھلنی یا غف کپڑے میں چھان لو۔ پھر اس میں دس اونس چینی اور چھ انڈوں کی سفیدی ملا کر سب کو اچھی طرح پھینٹ لو۔ اور آگ پر رکھ کر نرم نرم آنچ سے اس قدر پکاؤ۔ کہ فالودہ کی مانند گاڑھا ہو جائے۔ تب گلاسوں میں بھر کر سرد کرو۔ سرد ہو کر فالودہ کی طرح جم جائے گا۔ اور کھانے میں لذیذ ہوگا

مٹن ٹی یا بیف ٹی ایک پونڈ پتلا گوشت لیں اور اس کا قیمہ کر کے ایک برتن میں ڈالیں اس پر ایک پینٹ سرد پانی ڈال کر ۲-۳ گھنٹہ تک چھوڑ دیں۔ پھر نرم آگ پر آدھ گھنٹہ تک پکا دیں بعدہ پانی گوشت کے اوپر سے مقطر کر لیں اور غف کپڑے میں سے چھان لیں۔

قوت بخش شربت۔ ۲ یا ۳ انڈوں کی زردی کو تھوڑی سی چینی میں ملا کر خوب اچھی طرح پھینٹو۔ پھر اس میں ایک گلاس عمدہ اور ہلکی انگوری شراب کا ملا دو۔ اور رد الفمہ کے لئے تھوڑا سا لیموں کا عرق میں ڈال دو۔

سٹرابیری ایسڈ۔ ۱۲ پونڈ سٹرابیری ایک دیگچی میں ڈالیں اور اس پر دو کوارٹ پانی ڈال دیں جس میں ۵ اونس ٹارٹرک ایسڈ پہلے سے ملا یا ہوا ہو۔ ان کو ۲۴ گھنٹہ پڑا رہنے دیں۔ پھر بغیر ہلے یا پھلوں کو نچانے کے اس عرق کو چھان لو۔ پھر فی پینٹ عرق میں ڈیڑھ پونڈ پسی ہوئی چینی ملا دو اور چند بار ہلا چکنے کے بعد اس کو نکا کر بوتلوں میں بھر دو۔ اور ضرورت کے وقت استعمال کرو۔ رسبھری ایسڈ بھی بالکل اسی ترکیب سے بنایا جاتا ہے۔

چائے یہ ایک درخت کی پتی ہے جسکو ابال کر پیتے ہیں۔ نشہ اور مقوی اعصاب ہے

لیکن اس کی زیادتی معدہ کو خراب کرتی ہے۔ اس کا درخت مہندی کے پودے کے مانند جھاڑدار ہوتا ہے جب اسکو پھول آتے ہیں۔ تو ان کی بھینی بھینی خوشبو بہت اچھی معلوم ہوا کرتی ہے۔ دنیا کے مختلف حصوں میں پیدا ہوتی ہے۔ لنکا کی چائے ہندوستان میں زیادہ مشہور ہے۔ چائے دو قسم کی ہوتی ہے۔ ایک سیاہ دوسری سبز یہ تو رنگت کے لحاظ سے ہے لیکن ہر ایک چائے کئی کئی قسم کی ہے۔ چنانچہ سیاہ چائے حسب ذیل مختلف ناموں کی ہے۔ بوہیا۔ کونگو۔ سوچنگ پیکو۔ فلاوری پیکو۔ آرنج پیکو۔ امپیریل۔ کمپو۔ پادری۔ کیپر۔ ان میں سے پیکو سب سے عمدہ ہے۔ جو زیادہ تر استعمال کیجاتی ہے۔ خوشبودار اور خوشگوار ہوتی ہے۔ اس کا عرق سنہری رنگ کا ہوتا ہے۔ سبز چائے کے اقسام یہ ہیں۔ سانگلو۔ ٹوانکے۔ ہایسن۔ ٹکو ٹکا۔ ہائی سن سکن۔ سو چیبری اور ہائی سن سکن گن پوڈر یا زیرہ چائے ان میں سے ہائی سن معمولی ہے اور زیرہ سب سے اعلیٰ ہے سبز چائے گو دیر میں پکتی ہے مگر رنگت میں اس کا عرق سرخ گلاب کے پھول کے مانند ہوتا ہے۔ سبز چائے کو کشمیری چائے بھی کہتے ہیں بدیں وجہ کہ کشمیر میں انہیں چاؤں کا رواج ہے۔ **چائے کے پکانے کا طریقہ** سیاہ چائے اس طرح پکتی ہے کہ پانی کو پہلے خوب سخت گرم کرو۔ پھر تھوڑا سا چاء دانی (چائے پوچی) میں ڈال کر چاروں طرف ہلا کر برتن کو اندر سے اس پر گرم پانی ترکر کے پانی گرا دو تب جتنے چمچے چائے کے ڈالنے ہوں اتنے اس چاء دانی میں ڈالو (فی آدمی ایک چمچہ چائے کافی سمجھا گیا ہے) اور اوپر ابلتا ہوا پانی صرف اتنا ڈالو۔ کہ چائے ڈھک جاوے تب برتن پر ڈھکن اور گرم کپڑا ڈھک دو۔ اور ۵-۶ منٹ پڑا رہنے دو۔ اس عرصہ میں چائے کا اثر نکل آوے گا عرق سنہری رنگت کا ہوگا۔ اس میں دودھ قدرے گرم کرکے ملا دو۔ اور قدرے اور ابلتا ہوا پانی مناسب مقدار میں ملا دو تب اس میں چینی کے چمچے ملا کر میٹھا کر لو بعض ملک کے باشندے اس میں عرق لیموں ملایا کرتے

ہیں۔انگریز چائے کو زیادہ تر اس لئے نہیں ابالتے۔کہ اس میں ایک قسم کا مادہ ہوتا ہے جسے ٹینن ایسڈ کہتے ہیں۔یہ مادہ وہی ہے جس سے چمڑے کو رنگتے ہیں اور جو قابض ہوتا ہے۔اگر چائے کو زیادہ پکایا جاوے تو یہ مادہ ضائع ہو جاتا ہے

سبز چائے اس طرح پکائی جاتی ہے کہ چائے کو دیگچی میں ڈال کر اس میں سبز چائے ڈال دو اور آگ پر خوب پکاؤ۔جب پک پک کر گہرا رنگ سرخی مائل ہو جاوے تب اس میں تھوڑا تھوڑا سرد پانی ملاتے جاؤ اور مدہانی سے رگڑ کرتے جاؤ اس عمل سے (سرد پانی بتدریج ملانے اور رگڑ کرنے سے) عمدہ سرخ رنگ نکلیگا پھر دودھ کو گاڑھا کر کے بالائی پیدا کر لو۔اور اس میں چائے کا عرق ملا دو۔نہایت عمدہ گلاب کے پھول کے موافق رنگ نکلیگا۔ ایسی چائے نمکین پی جاتی ہے اگر جلد تیار کرنی ہو تو اس میں تھوڑا سوڈا ملا دو اس سے چائے بھی جلد گل جاتی ہے اور رنگ بھی عمدہ نکلتا ہے

کافی یہ ایک قسم کے بیج ہیں جو ارنڈ کے بیجوں کے مشابہ ہوتے ہیں لیکن چھوٹے۔ انکو پہلے آگ پر بھون لیتے ہیں۔تب پکاتے ہیں بھوننے کیلئے ایک مشین بنی ہوتی ہے اس میں ڈال کر پھراتے جاتے ہیں۔بھننے کی خوبی یہ ہے۔کہ سرخ ہو جاویں مگر جلنے نہ پاوے۔پھر ان بیجوں کو پیس کر باریک کر لیتے ہیں۔ایران۔عرب اور یورپ میں اس کا بڑا رواج ہے اس کے پکانے کا طریقہ یہ ہے کہ پانی کو خوب تیز گرم کر لو۔اور کافی دانی میں کافی ڈال کر اوپر تیز گرم پانی ڈال کر برتن کو ڈھک کر رکھدو ۵ منٹ میں کافی تیار ہو جاوے گی اسکو چھان کر کافی نکال لو۔اور بغیر دودھ ملائے۔صرف چینی ملا کر پیو یہ چائے کی نسبت زیادہ گرم ہوتی ہے۔رطوبت اور نزلہ کو سوخت کرتی ہے۔گرم ملکوں میں جیسے عرب و سوڈان لو کے اثر کو زائل کرتی ہے

ڈبل روٹی بنانے کا طریقہ میدہ ۷ پونڈ لے کر ایک گہری کڑاہی میں ڈالو اور اس کے درمیان میں گڑھا سا بنا کر اس میں بتدریج گرم پانی بقدر ایک کوارٹ ملاؤ

اور السی میں پیسا ہوا نمک بقدر ایک بڑے چمچہ چائے کے اور خمیر کا مصالحہ نصف جل کے ملا دو (جل قریب آدھ پاؤ کے ہوتا ہے) ان کو دونوں ہاتھوں سے خوب اچھی طرح ملاؤ۔ اور پھینٹو اور تھوڑی تھوڑی دیر بعد اس میں گرم پانی ملاتے جاؤ۔ جب خوب پھینٹا جا چکے تب اس کے اوپر سوکھا میدہ چھڑک کر آگ کے سامنے رکھدو تاکہ گرمی سے خمیر پھول جاوے ۵ گھنٹہ کے عرصہ میں خمیر درست ہو جاویگا۔ پھر اس کو دوبارہ پھینٹو۔ اور پھر اوپر خشک میدہ چھڑک کر آگ کے روبرو رکھ دو بس اب یہ روٹی بنانے کے لائق ہو جاویگا۔ پھر اس کی روٹیاں بناکر اور سانچوں میں بھر کر تیز آنچ کے تنور میں رکھ دو۔ ایک گھنٹہ میں پک جاویں گی اگرمی کے موسم میں پانی تھیر گرم ہو۔ اور سردی کے موسم میں یہ زیادہ گرم ہونا چاہئے۔ ہر چند کہ میدہ باریک ہونا چاہئے۔ لیکن پرورش اور زود ہضم ہونے کے لحاظ سے وہ میدہ اچھا ہوتا ہے۔ جس میں قدرے چوکر یا پورا چھان ہو خمیر کا مصالحہ سب سے اچھا وہ ہوتا ہے۔ جو شراب کے اوپر بطور پھین یا جھاگ کے آتا ہے۔ جتنا زیادہ خمیر پھینٹا جاویگا۔ اتنی ہی اچھی روٹی بنے گی بعض لوگ دودھ بھی قدرے خمیر میں شامل کر دیا کرتے ہیں۔ ڈبل روٹی کے اوپر دہی یا گھی اس غرض کے لئے چپڑ دیتے ہیں کہ روٹی پک کر سرخ ہو جاوے۔

چینا کی روٹی بنانے کے لئے چینا کا آٹا اور گیہوں کا آٹا ہموزن ملایا جاتا ہے اگر گیہوں کا آٹا نہ ملایا جاوے تو یہ ثقیل اور دیر ہضم ہوتی ہے

رائی کی روٹی۔ رائی ایک انگریزی اناج کا نام ہے۔ جو ملک جرمنی میں کثرت سے پیدا ہوتا ہے۔ اور جرمنی میں اس کی روٹی عام طور پر کثرت سے بنائی جاتی ہے اس کے بنانے کا وہی طریقہ ہے۔ جو ڈبل روٹی کا ہوتا ہے لیکن یہ میدہ کی روٹی سے سستی ہوتی ہے۔ اہل یورپ اور جرمن والے اس کو بڑے شوق اور رغبت سے کھاتے ہیں۔

بیر شراب بوتل میں بھر کر درست رکھنی جب بیر شراب بوتلوں میں بھرو تو اس بوتل کے اندر ایک چمچہ کوری کھانڈ کا اور تھوڑے سے چاول ڈال دو اس سے مدتوں تک بیر عمدہ رہتی ہے۔

بیر شراب کو کھٹاس سے بچانا۔ شراب کے پیپہ میں جس میں ۸ گیلن شراب ہو ایک پنٹ پسا ہوا مالٹ تھیلے میں باندھ کر لٹکا دو تاکہ مالٹ شراب کے اندر لٹکتا رہے اس کی تاثیر سے شراب کھٹی نہیں ہوگی۔ مالٹ ان جَو دں کو کہتے ہیں جو پانی میں بھگو کر کوٹے جاتے ہیں اور پھر خشک کر کے پیس لئے جاتے ہیں۔ یا ایک کوارٹ فرنچ برانڈی میں اسقدر میدہ ملاؤ کہ وہ گوندھ جائے تب اس کا لمبا سا ڈاٹ بنا کر پیپہ کے چھید میں دے دو تاکہ وہ رفتہ رفتہ سوراخ کی راہ نیچے اتر کر پیندے تک بیٹھ جائے اس سے بھی شراب کھٹی نہیں ہوگی۔

مچھلی کو تیل میں محفوظ کرنا۔ مچھلی کو مرتبان میں ڈال کر اس کو سلاد کے تیل سے بھر کر منہ اچھی طرح سے محفوظ باندھ دو۔ مدتوں تک خراب نہ ہوگی۔

گوشت کو نمک لگانا اور سکھا لینا۔ پہلے گوشت پر وہ نمک طعام ملو جس میں ۱/۱۶ حصہ شورہ اور ۱/۳۲ حصہ چینی ملائی ہوئی ہو۔ اس قدر ملو کہ گوشت کا ہر ایک ریشہ اور ذرہ نمکین ہو جائے! اور ۲۴ گھنٹہ رکھو۔ پھر اس پر اور نمک چھڑک کر دباؤ میں زور سے دبا دو اور دبانے میں جو عرق گوشت سے نکلے۔ اس کو اس قدر پکا لو۔ کہ چوتھائی رہ جاوے۔ پس دبایا ہوا گوشت برتن میں ڈال کر اوپر یہ نکلا ہوا اور پکایا ہوا عرق ڈال دیتے ہیں۔ بعض لوگ گوشت کو دھو کر دھوپ میں سکھا لیتے ہیں۔ پھر سرکہ میں نمک ملا کر اس میں اس کو پکا لیتے ہیں۔ جب سرکہ خشک ہو جاتا ہے۔ تب حفاظت سے رکھتے ہیں۔

انگریزوں کے کھانوں کے وقت اور نام

ارمی بریک فاسٹ چھوٹی حاضری علی الصبح چارپائی سے اٹھتے ہی

بریک فاسٹ۔ بڑی حاضری قریب۔

لنچ۔ صبح کا کھانا جسے چاشت کہتے ہیں۔ قریب ۱۰ بجے

ڈنر۔ تیسرے پہر کا کھانا ۲ بجے کے وقت۔

سپر۔ رات کا کھانا ۹۔ ۱۰ بجے رات کے۔

چند انگریزی پیمانوں کے نام اور تشریح

ڈراپ بوند یا قطرہ۔ پونڈ قریب آدھ سیر خشک شے۔

پنچ۔ ایک چٹکی۔ کوارٹ قریب ایک سیر

بنچ۔ ایک گڈی سبزی ترکاری کے چھوٹے چھوٹے بنڈل جو سبزی فروش بنا رکھتے ہیں } گیلن قریب ۴ سیر

جل۔ قریب آدھ پاؤ۔

پینٹ۔ قریب آدھ سیر تر شے۔

اونس۔ اڑھائی تولہ۔

کھانا پکانے کے انگریزی برتن اور اوزار

۱۔ بابین پین۔ سادہ اور معمولی کڑاہی

۲۔ فرائی پان۔ بھوننے والی کڑاہی جس کو ایک ہنڈل پکڑنے کے لئے لگا ہوتا ہے شکل اس کی یہ ہے



۳۔ ساس پان۔ شوربا پکانے کی کڑاہی۔ اس کے کنارے

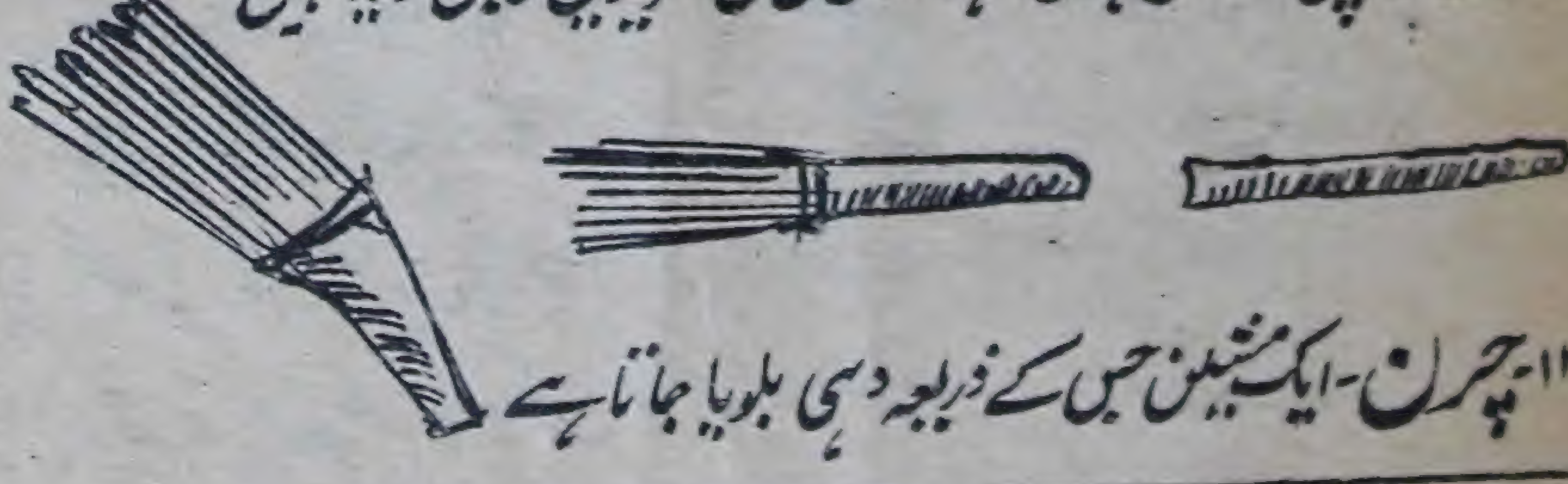


اونچے ہوتے ہیں تاکہ اس کے
اندر شوربا ٹھہر سکے

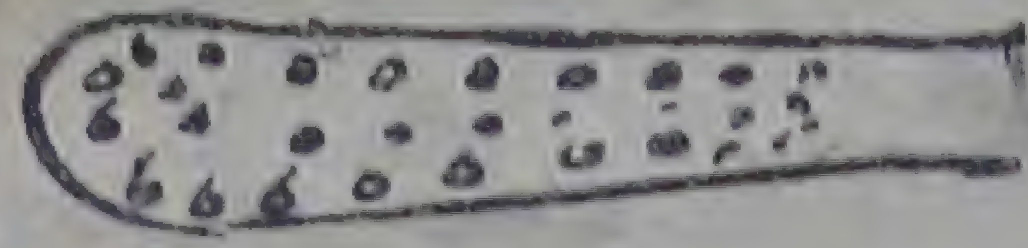
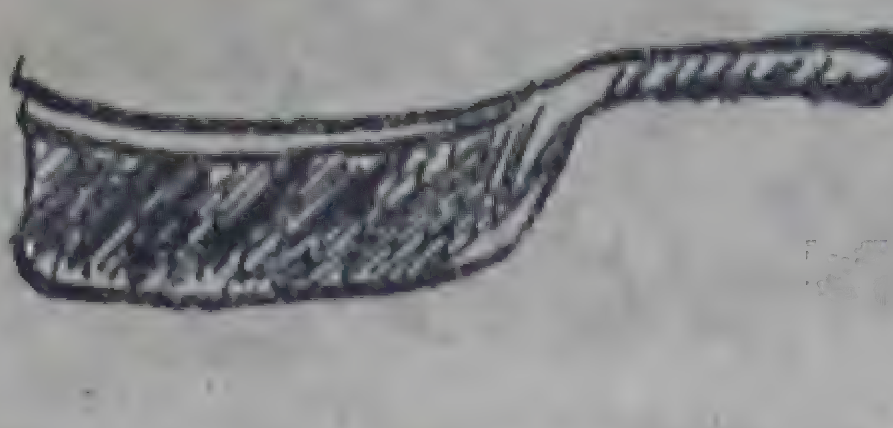
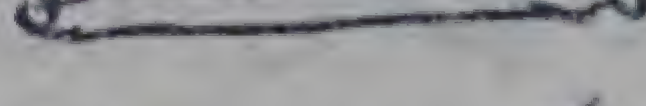
۴۔ اسٹوپان۔ گوشت یا کوئی اور چیز پکانے کی کڑاہی
۵۔ کیٹل۔ معمولی انداز کی دیگچی۔
۶۔ گرڈ ایرن۔ شوربا جمع کرنے کا برتن۔ لوہے کا بہت سی نالیوں والا چمچہ ہوتا ہے جس کے بیچ میں ایک کڑھا بنا ہوا ہوتا ہے اور اسکے چاروں طرف نالیاں ہوتی ہیں پس چاروں طرف سے بذریعہ اُن نالیوں کے شوربا جمع ہوکر بیچ میں آجاتا ہے اور وہاں سے ایک طرف کو اکٹھا ہوکر ایک برتن میں آجاتا ہے شکل اس برتن کی یہ ہے



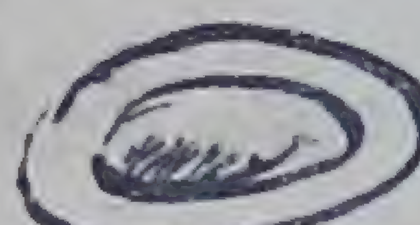
۷۔ لیڈل۔ کڑچھے کو کہتے ہیں
۸۔ سٹوو۔ انگیٹھی کا نام ہے
۹۔ نایف چاقو۔ لارج نائف چھری
۱۰۔ فارک۔ کانٹا
۱۱۔ وسکر۔ انڈوں کو پھینٹنے کا آلہ مارن کا لچھا۔ لکڑی کی ڈنڈی پر بندھا ہوا ہوتا ہے۔ یا بانس کی کھپچی آگے سے چیر کر بہت سے منہ بنائے ہوتے ہیں یا صرف بانس یا لکڑی کی چپٹی ڈنڈی ہوتی ہے۔ اس کی کل تصویریں قابل دید ہیں



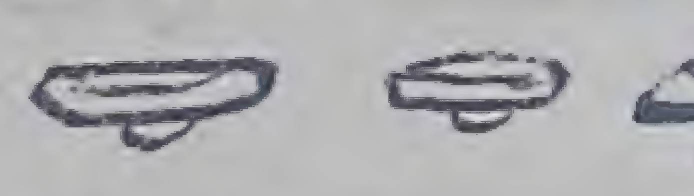
۱۲۔ چرن۔ ایک مشین جس کے ذریعہ دہی بلویا جاتا ہے

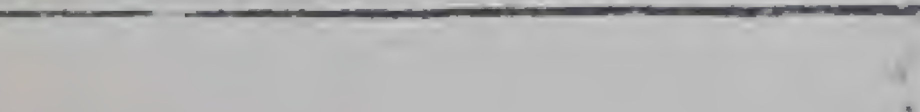
١٣- گریٹر- ایک جالی دار تالی جس

پر جائفل وغیرہ رگڑنے سے باریک
ہو جاتا ہے جس طرح کدو کش ہوتا ہے اور اس پر کدو یا مولی رگڑتے
١٤- چاپر- قیمہ کرنے کے لیئے ایک موٹی اور

بھاری چھری اس شکل کی
١٥- بیلو- آگ سلگانے کے لیئے دستی دھونکنی

١٦- میلیشر- آلوؤں کو پھوڑنے کیلئے ایک مشین جس میں دبا کر ان کو باریک کر لیتے ہیں
١٧- لیمن سکیزرز
١٨- کولنڈر } بڑی چھلنی
سیٹو } چھوٹی چھلنی
١٩- کباب کرنے کی سیخ (٢٠)

ان برتنوں کے نام جن میں کھانا کھایا جاتا ہے

پلیٹ- سادہ رکابی چینی کی خواہ انیمل والی

سوپ پلیٹ- شوربا والی رکابیاں جو قدرے گہری ہوتی ہیں

ڈش- ڈونگا یعنے گہرا برتن جس میں بہت سا گوشت اور سالن رکھا

رہتا ہے یہ اکثر ڈھکن دار ہوتا ہے اور ڈھکن پر ایک سوراخ بنا ہوا ہوتا ہے
جس میں سے چمچہ اندر ڈال سکتے ہیں ڈش کی قسم کے ہوتے ہیں بعض بہت بڑے ہوتے ہیں
کپ- پیالہ ہر قسم کا چائے پینے کا

پرچ- چینی کی رکابی جس پر چائے کا پیالہ رکھا رہتا ہے

سپون- چمچہ نائف چھری فاگ کانٹا


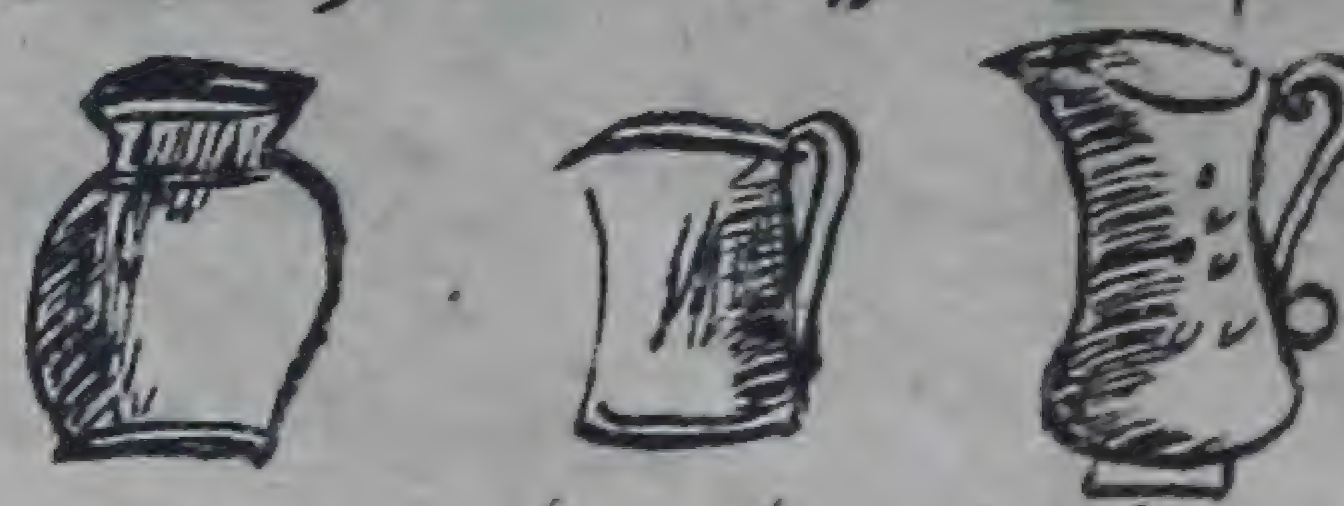
ٹی پاٹ۔ چائے دانی۔ چینی یا اینمیل یا کسی دھات کی مختلف شکل کی



کافی پاٹ۔ کافی کا برتن جس میں کافی چھن کر باہر نکلتی ہے

گلاس۔ پانی پینے کا برتن

جگ۔ مرتبان۔ یہ مختلف قسم کے ہوتے ہیں۔ دودھ بھر کر رکھنے کیلئے یا بازار سے دودھ لانے کیلئے



ٹمبلر۔ شراب پینے کا برتن

ہیرو سکریچر۔ ہڈی کے اندر سے گودا نکالنے کی سلائی۔ چاندی یا لوہے کی لمبی سلاخ ہوتی ہے جس کے اندر لمبائی میں خالی نالی بنی ہوتی ہے۔ اس کو ہڈی کے اندر ڈال کر جب پھرا کر نکالتے ہیں۔ تو ہڈی کا گودا اس نالی کے اندر بھر کر باہر آجاتا ہے۔ شکل اس سلائی کی یہ ہے۔

شوگر پاٹ۔ چینی رکھنے کا برتن۔ جب انگریز کھانا کھاتے ہیں یا چائے پیتے ہیں تو اس میں چینی پاس رکھی رہتی ہے۔ جسقدر ضرورت ہوتی ہے۔ اس میں سے چینی چائے یا کسی دوسرے شئے میں ڈالتے جاتے ہیں۔

بٹر پاٹ۔ مکھن دانی یہ بھی چینی وغیرہ کا برتن ہوتا ہے۔ جس میں مکھن رکھا رہتا ہے

آئیس جگ۔ یہ جگ کانچ کا دوہرے پیٹ کا ہوتا ہے جس کے اندر پانی اور باہر کے خانہ میں برف بھر دی جاتی ہے۔ برف کی تاثیر سے پانی سرد رہتا ہے۔

ڈی کنٹر۔ شراب کا شیشہ۔ مینا شراب۔ یہ کانچ کا برتن صراحی کی شکل کا ہوتا ہے

ٹرے۔ طشتری۔ جس پر چائے دانی اور چائے کے پیالے وغیرہ رکھ کر لاتے ہیں

سپون۔ یعنی چمچے ۳ قسم کے ہوتے ہیں۔ ٹی سپون۔ ٹیبل سپون۔ ڈیزرٹ سپون۔

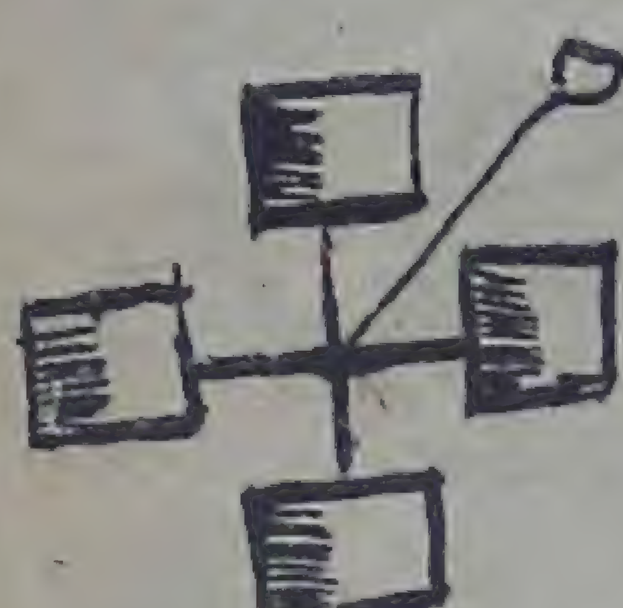
ٹی سپون۔ اس چمچہ کو کہتے ہیں۔ جس سے چائے پی جاتی ہے

ٹیبل سپون۔ اس چمچہ کو کہتے ہیں۔ جس سے چاول کھاتے ہیں۔ شوربا ڈالتے ہیں

یا اور کوئی کھانا میز پر رکھ کر کھاتے ہیں۔
ڈیزرٹ سپون۔ اس چمچہ کو کہتے ہیں جس سے میوہ یا برف کی قفلیاں کھاتے ہیں۔ یا مچھلی کے کباب وغیرہ کھائے جاتے ہیں اسی طرح پر چھریاں بھی دو قسم کی ہوتی ہیں **ٹیبل نائیف** اور **ڈیزرٹ نائیف** چنانچہ ٹیبل ناف وہ چھری ہے۔ جس سے ڈبل روٹی یا گوشت کاٹتے ہیں۔ اور ڈیزرٹ نائف وہ چھری ہے۔ جس سے پھل اور میوے کاٹ کر کھاتے ہیں۔

فینسی اس شئے کو کہتے ہیں جو نقش دار اور سجیلی ہو۔

کروسنلڈ۔ یہ وہی برتن ہے جس کو دیسی لوگ غلطی سے گڑکدان کہتے ہیں یہ ایک برتن ہوتا ہے۔ جس میں ۲ یا ۴ یا ۵ شیشیاں رکھی ہوئی ہوتی ہیں ایک شیشی میں پسا ہوا نمک ایک میں پسی ہوئی گول مرچ۔ ایک میں رائی پسی ہوئی اور ایک میں سرکہ یہ تو معمولی اشیاء ہیں۔ بعض پانچویں شیشی بھی ہوتی ہے۔ جس میں سلاد آئل یعنی سلاد کا تیل ہوتا ہے یہ سب اشیاء ذائقہ اور ہاضمہ کی امداد کے لئے کھانوں پر چھڑکی جاتی ہیں۔ شکل اس برتن کی یہ ہے۔ چاروں طرف ۴ چورس خانے بنے ہیں۔ جن میں مختلف اشیاء کی شیشیاں رکھی رہتی ہیں۔



تمام شد

یہ کتاب نیز ہر قسم کی کتابیں ملک دل محمد تاجر کتب کشمیری بازار لاہور